



Du 6 au 10 novembre 2023



Lundi	06/11	Mardi	07/11	Jeudi	09/11	Vendredi	10/11
TABOULE BIO		FEUILLETE AU FROMAGE		HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE		SALADE A L'EMMENTAL BIO	
SAUCISSE		OMELETTE A LA CIBOULETTE		ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIERE		FILET DE MERLU SAUCE VIERGE	
COURGETTES BIO A LA CREME		BATAVIA		LENTILLES BIO		EPINARDS A LA CREME	
SAINT NECTAIRE AOP				BRIE BIO			
BANANE		FLAN AU CHOCOLAT		POIRE		CREPE AU SUCRE	

Des modifications peuvent être apportées en dernière minute, en fonction des approvisionnements.

Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais, locaux et achats raisonnés.