

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2020

LUNDI 2 NOVEMBRE

Champignons à la grecque ou sauce ravigote ou rilette de poisson ou salade verte, maïs et croûtons

Cervelas obernois ou cordon bleu

Petits pois à la française

Fromage

Fruit de saison ou ananas au sirop



MARDI 3 NOVEMBRE

Duo d'asperges ou saucisson sec ou à l'ail ou carottes râpées à l'ail

Sauté de poisson au curry ou langue de bœuf

Riz ou légumes pot au feu

Fromage blanc et biscuit ou fruit

JEUDI 5 NOVEMBRE

Céleri rémoulade et radis noir ou cœurs de palmier ou chou blanc et lardons

Lasagne

Salade verte

Yaourt ou fromage

Pâtisserie ou fruit



VENDREDI 6 NOVEMBRE

Maquereaux à la moutarde ou terrine d'avocat et crabe ou salade verte composée

Veau marengo ou saucisse de Morteau sauce crème camembert

Carottes et courges

Yaourt local 

Gâteau maison aux légumes 



* menu végétarien

*Les plats proposés peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et dioxyde de soufre et sulfites.
Tout changement au menu pouvant intervenir en fonction des livraisons de nos fournisseurs.*

La gestionnaire,
C. Caulier

La principale,
V. Lepain

