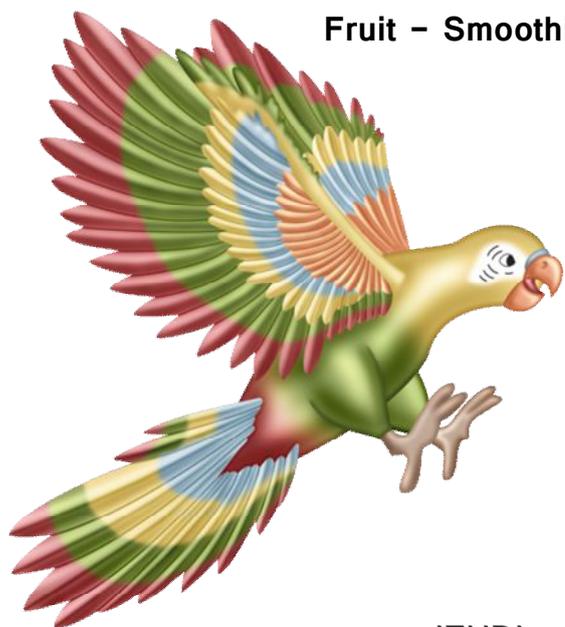


MENU DU 14 AU 18 NOVEMBRE

LUNDI

Terrine de poisson – Salade de tomates – Surimi mayonnaise
Paupiette de dinde sauce chasseur (frais)
Boulettes d'agneau orientale
Poisson du jour
Haricots verts – Haricots beurre
Fromage
Fruit – Smoothie



MARDI

Tomates/maïs – Carottes râpées – Salade chèvre au miel
Pâtes à la carbonara
Poisson du jour
Chou farci
Pâtes au beurre
Fromage
Chouquettes à la crème mascarpone

JEUDI

Salade de gésiers/lardons – Tartare tomates/chips de Bayonne
Pomelos – Avocat/thon mayonnaise
Tomates farcies (frais)
Foie de veau
Saumon frais
Riz printanier – Carottes ciboulette
Fromage
Fruit – Tarte aux pommes campagnarde

VENDREDI

Feuilleté hot dog – Feuilleté fromage
Dos de cabillaud sauce saumon
Filet de lieu fumé au lait
Riz (bio) aux petits légumes – Poêlée campagnarde
Fromage
Yaourt (bio, local) – Fruit



La Gestionnaire,

S. ADAWI

Le Principal,

P. STIEFENHÖFER