

MENU

DU : LUNDI 13 NOVEMBRE AU VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
Lundi 13 Novembre		Rillettes ou Salami ou Roule de surimi Poisson à la Bordelaise Printanière de légumes Tomme de vache Clémentine Bio ou Pomme (local)	Gouter	Concombre Paupiette de veau sauce Forestière Cœur de blé Tartare Cocktail de fruits
Mardi 14 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Salade Vosgienne ou Radis Sauté d'agneau (local) à l'orientale Riz Yaourt (local) Madeleine	Gouter	Rosette Cuisse de poulet (local) Tomate provençale Babybel Banane Bio
Mercredi 15 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Carottes râpées ou Endive /mimolette Cordon bleu Haricots verts Lingot de causse (local) Orange Bio ou Kiwi (local)	Gouter	Cèleri rémoulade (local) Quiche Lorraine Salade verte (local) Flan nappé au caramel
Jeudi 16 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Velouté de légumes Filet de dinde Basquaise Brocolis Emmental Gâteau marbré		Betterave Beignets de calamars Macaroni (local) Comté Clémentine Bio
Vendredi 17 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Tomate au thon ou Salade des Alsaciens Tortelloni mozzarella sauce blanche Crème dessert (local)		

Les menus peuvent être modifiés en raison d'un problème de livraison

LA PROVISEUR

A. BEDES

LA GESTIONNAIRE

S. EYCHENNE

