






	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>ça va les ravigoter !</i></p> 				
<p>SEMAINE DU 02/11/2020 AU 06/11/2020</p>	<p>Piémontaise au poulet Escalope de porc Haricots verts Fromage blanc</p>	<p>Croque monsieur Boulettes de bœuf Sauce tomate Penne Brie</p>	<p>Salade de lentilles Corail Nugget pois Chiche Carottes à la Crème Chausson aux Pommes</p>	<p>Rillette Brandade de morue Petits-suisses</p>
<p>SEMAINE DU 09/11/2020 AU 13/11/2020</p>	<p>Crêpes Champignons Choucroute Yaourt au fruit</p>	<p>Salade composée Penne poulet Curry Mousse au Chocolat</p>	<p>Feuilleté saumon Cervelas orloff Pommes de terres Grenaille Crumble pomme Fraise</p>	<p>Salade de Hareng Filet de merlu Gnocchis Salade de Fruit</p>
<p>SEMAINE DU 16/11/2020 AU 20/11/2020</p>	<p>Pizza royale Langue de bœuf Purée Fruit</p>	<p>Salade Parisienne Sauté de lapin à la moutarde Gratin de blettes Velouté fruit</p>	<p>Salade de lentilles Blanquette de Dinde Petits pois Carottes Eclair chocolat</p>	<p>Jambon blanc Pépité de colin et Épinard Poelée Méditerranéenne Compote pomme Banane</p>
<p>SEMAINE DU 23/11/2020 AU 27/11/2020</p>	<p>Champignons aux fines herbes Bourignonn Coquilleton Petits louis</p>	<p>Coleslaw Noisette de dinde à l'ail Risotto Yaourt au fruit</p>	<p>Salade de farfalle Roti de porc Gratin de carottes et brocolis Crème caramel</p>	<p>Paella royal Fromages Churros</p>

Fabrication maison

Les menus sont fabriqués à partir de produits frais