





























SEMAINE DU 21/11/2022 AU 25/11/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les entrées	Roulé jambon œufs 	Feuilleté au fromage	Toast de chèvre chaud 	Taboulé	Potage de légumes   
Les plats protidiques	Poulet mariné  	Blanquette de veau  	Omelette  	Steak haché  	Poisson pané 
Les garnitures	Gratin pdt et choux fleur  	Frite 	Aux champignons 	Poêlée de Légumes  	Ebly 
Les produits laitiers	Kiri			Brie	St nectaire 
Les desserts	Flanby	Crumble aux poires  	Banane chocolat  	Choux vanille  	Cake citron 
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio