





# Menu du 20 au 24 novembre 2023

## Lundi 20 novembre 2023

Salade de pâtes jambon emmental/  « Fait Maison »  
Piémontaise au thon et surimi

Papillote de lieu noir  « Fait Maison »



Carottes glacées/  « Produits Locaux »  
Émincé de poireaux à la crème  « Fait Maison »


Camembert/ Chèvre bûchette

Fruits crus de saison  « Produits Locaux »



## Mardi 21 novembre 2023

Betterave vinaigrette/ Champignon à la crème d'ail/  « Produits Locaux »  
Macédoine au jambon  « Produits Locaux »


Couscous royal (boulette, merguez, pilon de poulet)  « Fait Maison »


Semoule/Légumes couscous


Yaourt aromatisé ferme de la coudre  « Produits Locaux »


Fruits crus de saison  « Produits Locaux »

## Jeudi 23 novembre 2023

Pois chiche à la Portugaise/ Haricots blancs oignon rouge/  
Lentilles vertes à la Dijonnaise 



Lasagne aux légumes/ Parmentier de lentilles et légumes  « Fait Maison »



Batavia  « Produits Locaux »

Riz au lait/ semoule au lait  « Fait Maison »





## Vendredi 24 novembre 2023

Endives mimosas/ Carotte à l'ananas/ Fenouil au fromage blanc  « Produits Locaux » 

Blanquette de veau/  « Produits Locaux »  « Fait Maison »  
Tripes à la mode de Caen

Riz pilaf

Fromage de chèvre à l'échalote/ Fromage de chèvre à l'Ail fines herbes  « Produits Locaux »

Mousse au chocolat/ Panna cotta et son coulis de framboise  « Fait Maison »

La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT