







## Menus du 25 au 29 novembre 2019

Jour	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 25	Lait Café Chocolat	Farandole de crudités Côte de porc Sauce moutarde à l'ancienne Semoule Petits suisses Fruits frais	Carottes râpées Steak haché de bœuf Haricots blancs Entremet vanille Fruits cuits/compote
Mardi 26	Jus de fruits	Potage de potimarron Poisson frais lieu noir Sauce du collège Blé Fromage Chocolat viennois	Feuilleté fromage Sauté de porc au curry Carottes vapeur Fromage Fruits frais
Mercredi 27	Pain Beurre Confiture	Salade de pâtes aux légumes Roti de dindonneau Sauce barbecue Printanière de légumes Yaourt aux fruits Fruits frais	Concombre Poisson colin sauce hollandaise Riz Fromage Semoule au lait
Jeudi 28	Compote	Sardine ou maquereau Bolognaise de bœuf Spaghetti Fromage Compote de fruits	Salade océane Haut de cuisse de poulet Ratatouille Yaourt à la grecque Biscuit
Vendredi 29	Miel Céréales Yaourt	Crudités au choix Œufs à la florentine Epinards à la crème et œufs durs Fromage Fruits frais	

La Gestionnaire Isabelle BROCH Le Principal Rémy PLUYAUT