

Du 22 au 26 novembre 2021



LUNDI 22

TERRINE DE FOIE DE
VOLAILLE MAISON ou
TERRINE DE LAPIN



FISH AND CHIPS et
son citron

BROCOLIS

FROMAGE

FRUITS
DE SAISON



MARDI 23



FARANDOLE DE
CRUDITES

STEACK HACHE
BEURRE
ECHALOTTES



POTATOES

FROMAGE BIO



SALADE DE FRUITS
FRAIS A LA
MENTHE

JEUDI 25

TABOULE MAISON

OEUFS DURS SAUCE
AURORE



BLE SAUTE AUX
PETITS LEGUMES

CREME DESSERT
CHOCOLAT OU
CAMEL

GALETTE
CHARENTAISE
MAISON

VENDREDI 26



POTAGE DE
LEGUMES MAISON



ESCALOPE DE
VOLAILLE

GRATIN DE CHOU
FLEUR MAISON



FROMAGE AOP



FLAN NAPPE
CAMEL



Viande de France



Pêche durable



Produit local



Produit bio



Haute qualité
environnementale



Appellation d'origine protégée ou contrôlée

La Principale,

C. MACHALA



Les menus sont établis sous réserve de modification liée à L'approvisionnement