

## MENU DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

**LUNDI 14  
NOVEMBRE**

*Menu Végétarien*

CRUDITES DE  
SAISON



OMELETTE  
NATURE ou  
EMMENTAL  
PENNES bio



FROMAGE  
FERMIER



SALADE DE  
FRUITS

**MARDI 15  
NOVEMBRE**

SALADE DE  
QUINOA AUX  
LEGUMES  
CROQUANTS



COLIN PANE

EPINARDS A LA  
CREME



YAOURT AUX  
FRUITS local et bio  
FRUIT FRAIS



**JEUDI 17  
NOVEMBRE**



LE VRAI POTAGE  
DE LEGUMES

FAIT MAISON

PINTADE ROTIE  
ET SON JUS



PUREE DE POMME  
DE TERRE ET  
CAROTTE



FROMAGE BLANC  
local et bio



CLEMENTINES

**VENDREDI 18  
NOVEMBRE**

FEUILLETE  
HOT-DOG



BOULETTE  
DE BŒUF

HARICOTS  
BLANCS A LA  
TOMATE

FROMAGE



ENTREMET  
VANILLE OU  
CHOCOLAT



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio

La gestionnaire



J. MOURGUES



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée

Les menus sont établis sous réserves de modification liée à l'approvisionnement

La Principale



C. MACHALA