

Du 15 au 19 novembre  
2021



LUNDI 15

TOAST DE BEURRE  
DE SARDINES OU  
FILETS DE  
MAQUEREAUX

COLOMBO DE PORC



JULIENNE DE  
LEGUMES

FROMAGE AOC



COMPOTE POMME  
D'AMOUR ET SON  
BISCUIT

MARDI 16

VELOUTE DE  
TOMATE  
VERMICELLE

RÔTI DE VEAU  
SAUCE AUX  
POIVRES



PUREE DE POMME  
DE TERRE ET  
CAROTTE



FROMAGE  
FERMIER LOCAL  
BIO



FRUITS DE SAISON

JEUDI 18

RADIS ROSE OU  
RADIS NOIR ET SON  
BEURRE

LASAGNES DE  
LEGUMES



SALADE VERTE



ENTREMETS  
PISTACHE OU  
VANILLE

FRUITS DE SAISON

VENDREDI 19

SALADE  
PIEMONTAISE



CORDON BLEU DE  
POULET FRAIS  
SAUCE TOMATE

FLAGEOLETS

FROMAGE BIO



BEIGNET FRAMBOISE  
OU ABRICOT



La Gestionnaire  
MOURGUES



Viande de France



Produit local



Haute qualité  
environnementale



Appellation d'origine protégée ou contrôlée



Pêche durable



Produit bio

La Principale

C. MACHA



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