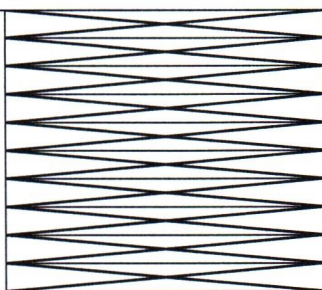




MENU DU 17/11 AU 21/11/2025

DEJEUNER				
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Filets de maquereaux Œufs durs vinaigrette Carottes aux graines Salade Verte Goulash hongrois Quenelles de brochet sauce tomate Epinards à la crème Macaroni  au beurre Fromage de la ferme  Fruits de saison	Salade norvégienne Salade d'ebly  Charcuterie de volaille Salade Verte Nuggets de poulet Aile de raie grenobloise Haricots plats à l'ail Fromage de la ferme  Yaourt vanille  ou Fruits Frais	Crudités Pain de viande  Frites Laitage Salade de fruits 	Salade parisienne Céleri Waldorf Salade de carottes/fenouil Salade Verte Merguez Filet de poisson en croûte d'herbes Ratatouille  Pépinettes Fromage de la ferme  Brownie  sur crème anglaise ou Fruits Frais	Concombre à l'ancienne Salade de coleslaw Saumon/mayonnaise Salade Verte Paupiette de dinde forestière Côtes de porc grillées sauce forestière Purée de potiron  Fromage de la ferme  Crème gourmande caramel  ou Fruits Frais
Soupe de légumes Poisson meunière Brocolis Riz créole Laitage Beignet	Concombre en salade Gratin de brie Salade Verte Laitage Dessert framboise	Salade de riz Steack de poulet Carottes persillées Laitage Œufs à la neige	Potage parmentier Pizza  Salade Verte Laitage Petits suisses	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER



LA PROVEISEUR
S.EBODE