








MENU DU 13 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE 2023

DEJEUNER

LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Rillettes de thon mayonnaise Salade alsacienne Salade de concombre Taboulé Salade verte Palette à la diable ou Omelette aux fines herbes Mélange de légumes anciens Fromage ou yaourt nature  Liégeois ou fruit frais	Crème de foie Salade de radis noirs persillée Salade de haricots verts Asperges vinaigrette Potage aux légumes Salade verte Bouchée à la reine ou Bouchée fruits de mer Tagliatelles Fromage ou yaourt nature  Fruit de saison	Crudités Gratin de Patates douces Salade verte Fromage de la ferme ou yaourt nature  Biscuit roulé maison 	Salade de carottes aux graines Salade de chou fleur mimosa Salade frisée aux croûtons Salade d'endives pommes et noix Salade verte Hachis parmentier  ou Filet de poisson frais, sauce safran Purée de pomme de terre  Fromage de la ferme Crème gourmande aux cookies ou fruit frais	Salade de céréales Œuf à la russe Filet de saumon mayonnaise Céleri Woldorf Salade verte Sauté de cerf ou Rôti de porc à la moutarde Choux rouges aux pommes  Fromage de la ferme Mille feuilles ou fruit frais

DINER

Tarte flambée Maison  Salade verte Fromage ou yaourt nature Fruit de saison	Salade d'œufs durs Chipolatas Stick de légumes Fromage ou yaourt nature Liégeois Maison	Salade composée Filet de colin Sauce vin blanc Riz pilaff Fromage ou yaourt nature Compote de pommes	Potage maison Crêpes salées Maison Fromage ou yaourt nature Crêpe au sucre 	/
---	--	---	--	---

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL

LA PROVISSEURE
S. EBODE

