

























Semaine du 18 au 24 novembre 2019

Renaison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SV	 Céleri au fromage blanc (céleri BIO)	 Pizza		 salade vosgienne (salade, croûtons, lardons, œuf dur)  S/V: salade, œuf dur	  Base tartinable au thon & salade verte 
SV	 médaillon de merlu sauce dieppoise	 sauté de bœuf mironton  S/V: cube de colin		 Pommes de terre en gratin façon tartiflette au   Quenelles sauce financière	 Escalope de dinde dijonnaise S/V: colin ail et fines herbes
	Haricots verts	 Blettes béchamel (blette BIO)		  Pommes de terre	Coquillettes (coquille BIO)
	 Tomme locale	Yaourt aux fruits		 Fromage blanc	
	Compote	 Fruit		  Moelleux myrtille citron 	Fruit BIO 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recette maison 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Produit local 