
























Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2019

Renaison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SV	 Saucisson sec&cornichon S/V:pomelos&sucre	 Betteraves rouges&maïs		 Salade verte (salade verte blo)	Chour rouge vinaigrette
SV	 Sauté de veau à l'ancienne S/V:Quenelle sauce aurore	  Emincé de porc au jus S/V:Riz aux légumes braisés		  Rôti de bœuf froid&mayonnaise S/V:Steak végétal	 Fruit de colin maunière et citron
	 Purée de potiron (légumes BIO) 	 Carottes Vichy		 Frites	 Macaronis à l'Italienne (macaronis BIO)&gruyère râpé
	 St Nectaire			Cotentin	St Paulin
	Poire au sirop	 Fruit BIO		Entremet vanille	Fruit 
	Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Recette maison 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Produit local 