

Repères pour un menu équilibré :
Des fruits et légumes crus
Des fruits et légumes cuits
Des protéines (viande, œufs, poisson)
Des féculents / légumes secs
Des produits laitiers
Des produits sucrés en petite quantité

Du 23 novembre au 27 novembre 2020

LUNDI 23/11/2020  	CAROTTES / CELERIS RAPES ROUGAIL DE SAUCISSE RIZ BASMATI CHEVRE CLEMENTINE
MARDI 24/11/2020  	POTAGE AUX VERMICELLES POT AU FEU CAROTTES / POMMES DE TERRE / POIREAUX / NAVETS YAOURT A LA VANILLE POIRE
MERCREDI 25/11/2020  	FRIAND FROMAGE CUISSE DE POULET PETITS POIS / CAROTTES SAINTE PAULINE ORANGE
JEUDI 26/11/2020  	SALADE DE HARICOTS VERTS PÂTE DE POMMES DE TERRE SALADE PETIT SUISSE KIWI
VENDREDI 27/11/2020  	SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS POISSON FRAIS CHOUX FLEUR POLONAISE BRIE CLAFOUTIS / TARTELETTE

Tous les plats du menu de cette semaine sont concoctés par l'équipe de cuisine.

Le menu est susceptible de modification en fonction des livraisons.

Bœuf, porc, volaille et agneau d'origine française.

Produits locaux de cette semaine

Fromage de chèvre : EARL de Bauges

Pommes de terre : Montagne C.

Yaourt à la vanille : Pot d'Vache

Les informations relatives aux allergènes sont consultables sur demande.

La Gestionnaire,
Mme TILLEUL S.

L'Infirmière,
Mme BASTIER L.

La Principale,
Mme HENRY M.

