

### LUNDI 21/11

**ENTREES**

H1 Cèleri rémoulade 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Hoki en sauce 

Pommes noisette

**LAITAGES**

L1 Vache qui rit **BIO** 

**DESSERTS**

D1 Fruit

**PRODUIT DE SAISON**

### MARDI 22/11

**ENTREES**

H2 Salade de blé **BIO** 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Manchons de poulet 

Carottes persillées 

**LAITAGES**

L2 Coulommiers a couper 

**DESSERTS**

D1 Mousse chocolat 

### MERCREDI 23/11

**ENTREES**

H1 Betteraves en salade  

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Raviolis au bœuf 

**LAITAGES**

L1 

**DESSERTS**

D1 Compote **BIO** 

Biscuit

**PRODUIT DE SAISON**

### JEUDI 24/11

**ENTREES**

H1 Chou rouge sucré salé 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Jambon grill\* 

Pates **BIO** au beurre 

**LAITAGES**

L1 Edam 

**DESSERTS**

D1 Fruit 

**PRODUIT DE SAISON**

### VENREDI 25/11

**ENTREES**

H3 Potage 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Œuf Popeye 

Œuf de poule élevée en plein air, épinards, pdt, crème 

**LAITAGES**






L1 Yaourt nature sucré **BIO** 

**DESSERTS**

D1 Moelleux citron 

 Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement* \* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.