

**SEMAINE DU 25 NOVEMBRE au 01 DECEMBRE**

Le Chef vous propose:

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 1
<b>DEJEUNER</b>	SALADE VERTE ET CROUTONS	TERRINE DE CAMPAGNE	ROULADE VOLAILLE AUX OLIVES	SALADE DE RIZ	SALADE DE CRUDITE / MAIS	JAMBON CRU	SALADE VERTE
	PATES AU PESTO	BLANQUETTE DE VEAU	SAUTE DE PORC	POISSON FRAIS SAUCE ECHALOTE	COUSCOUS	ANDOUILLETTE	POULET BASQUAISE
		CAROTTES BRAISEES	BROCOLIS PERSILLES	HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE ET LEGUMES	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ
	CANTAL	PETITS SUISSES FRUITS	FROMAGE BLANC	YAOURT FERMIER	VACHE QUI RIT	FROMAGE	FROMAGE
	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	GATEAU MAISON	TARTE AU CHOCOLAT	PARIS BREST
<b>DINER</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Epinars/œuf	Gratin de p,de terre	Croque Monsieur	Feuilleté	Petits pois aux lardons	Pizza	Pâté croute
	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote

Légende :



Repas végétarien



Préparation "maison"

Sois réserve d'approvisionnement

BIO 

Viande de porc / Bœuf français

Produits locaux

