

### Menus du 18 au 24 novembre 2024

	Lundi 18 nov.	Mardi 19 nov.	Mercredi 20 nov.	Jeudi 21 nov.	Vendredi 22 nov.
Midi	Endives aux pommes et aux noix	Salade de haricots blancs	Cocktail aux crevettes	Carottes râpées au maïs	Betteraves émincées
	Pamplemousse	Salade de pâtes au surimi	Oeuf mimosa	Céleri rave rémoulade	Carottes râpées aux pommes du verger
	Salade au chèvre	~..~	Rillettes de thon	Salade à la féta	Concombre vinaigrette
	~..~	Cuisse de poulet	~..~	~..~	~..~
	Calamars à la Romaine	~..~	Foie sauté aux champignons	Cote de porc sauce Tex-Mex	Filet de lieu noir sauce béarnaise
	~..~	Chou-fleur au gratin	~..~	~..~	~..~
	Tortis au beurre	Flan de potimaron	Purée parmentier	Choux de Bruxelles	Riz à la créole
	~..~	~..~	~..~	Haricots verts à l'anglaise	Tomates à la provençale
	Yaourt sucré	Fromage	Fromage	~..~	~..~
	~..~	Yaourt sucré	~..~	Yaourt sucré	Fromage ou Faisselle
Chocolat ou café liégeois	~..~	Fruit	~..~	~..~	
	Fruit		Flognarde aux pommes	Cocktail de fruits au sirop	

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Fait maison - Recette du chef
-  Assemblé sur place
-  Produits locaux
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides
-  Céleri
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja