



MENUS DU 19/11/2018 AU 23/11/2018

	Lundi 19/11/2018	Mardi 20/11/2018	Mercredi 21/11/2018	Jeudi 22/11/2018	Vendredi 23/11/2018
Entrée	Achard de légumes (circuit-court) Chou rouge à la vinaigrette de framboises	Salade western (circuit-court) Soupe minestrone		Mousse de canard Friand au fromage	Salade verte batavia (circuit-court)
Plats	Paupiette de dinde à la niçoise(circuit-court)	Galette quinoa provençale (circuit-court)		Blanquette de la mer	Cassoulet garni* (plat complet) Colin crème de roquefort cocos blancs(plat complet)
Accompagnement	Semoule bio	Brocolis bio		Coquillettes bio	
Laitage	Coulommier à la coupe Carré frais	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Saint-Marcellin à la coupe		Petit suisse nature Fromy	Bûche de chèvre à la coupe Blanc battu
Dessert	Flan vanille Liégeois maestro au chocolat	Kiwi Poire (circuit-court)		Orange Pomme (circuit-court)	Marmelade de pomme aux pruneaux maison bio

* = Plat avec du porc