



**Du 08 novembre 2021
Au 12 novembre 2021**

LUNDI 08 NOVEMBRE	MARDI 09 NOVEMBRE	MERCREDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 11 NOVEMBRE	VENDREDI 12 NOVEMBRE
<p>Poireaux vinaigrette ou Maquereau au vin blanc ou Salade de mâches aux croûtons *</p> <p>Nuggets de volaille *</p> <p>Haricots plats d'Espagne, Flageolets verts *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Donuts chocolat Ou Fruit de saison</p>	<p>Mais au thon ou Potage de légumes ou Mélange de salade verte *</p> <p>Saucisse de Strasbourg *</p> <p>Haricots blancs sauce tomate, poêlée de légumes Champêtre *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Glace Ou Fruit de saison</p>	<p>Crudités *</p> <p>Paupiette de veau *</p> <p>Petits pois/ carottes *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Liégeois chocolat/café Ou Fruit de saison</p>	<p>Pâté de foie/campagne ou Salade d'automne aux noisettes ou Rillettes de porc *</p> <p>Filet de poisson sauce aneth *</p> <p>Pâtes torsade, duo de chou fleur/chou Romanesco *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Tarte poire chocolat Ou Fruit de saison</p>	<p>Asperges sauce ciboulette ou Cœur de palmier/surimi ou Duo d'agrumes *</p> <p>Kébab de volaille *</p> <p>Pommes frites *</p> <p>Fromage à la coupe, Fromage portion, Yaourt nature *</p> <p>Ile flottante, petit biscuit Ou Fruit de saison</p>

 : FABRICATION LOCALE

Le Gestionnaire
J. PRUDHOMME

La Principale
V. AUBERT