



MENUS DU 24 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE

<u>LUNDI</u> Carottes en rondelles persillées* Marmite du pêcheur (Saumon et colin aux pommes de terre)* Poires et pommes à croquer*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat*
<u>MARDI</u> Soupe courge butternut et chou vert * Sauté de poulet et son jus Pâtes* Yaourt aux fruits *	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage
<u>MERCREDI</u> Salade de betterave et maïs* Omelette aux herbes et patate douce* Dessert au choix*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Atelier pâtisserie : cookies au chocolat*
<u>JEUDI</u> Salade verte* Lasagnes de bœuf* Compote de pommes*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche
<u>VENDREDI – Menu végétarien</u> Cake au chèvre* Curry de légumes au lait de coco Riz* Crumble aux fruits rouges*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau maison aux poires*

- *Produits issus de l'agriculture biologique.
 - Repas accompagnés de pain bio complet à volonté.
 - Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d'olive* et de colza*.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).