



## MENUS DU 24 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE

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