





S 3 du 18 au 22 novembre 2024



	MIDI	SOIR
LUNDI 18/11	 <p>Pizza royale Salade verte Saucisses de volaille au fromage Quenelles natures sauce aurore Printanière de légumes Yaourts aux fruits locaux Raisin </p>	<p>Pousse de soja Raviolis au fromage  Salade verte Kiri Pêches aux sirop</p>
MARDI 19/11	<p>Courgettes râpées Pamplemousses Poulet à l'abricot Omelette aux herbes maison  Frites fraîches Morbier bio  Fruits mixé bio</p>	<p>Céleri vinaigrette au curry Filet de poisson meunière Gratin de brocolis bio Carré de l'Est Flamby</p>
MERCREDI 20/11	<p>Avocats crevette ananas Bourguignon  Choux-fleurs bio persillées Rondelé ail et fine herbes Gâteau aux pommes </p>	<p>Asperges mayonnaise Paupiettes de dinde Pommes noisettes Petits Suisses Salade de fruits</p>
JEUDI 21/11	<p>Navets râpés aux surimis Salade verte Poisson sauce poireaux Riz bio aux légumes Tomme de l'Enil  Iles flottante </p>	<p>Croute au morbier  Steak haché Haricots verts Yaourt à la Grecque Beignets au pommes </p>
VENDREDI 22/11	<p>Pâté de campagne Pamplemousse Hachis Parmentier maison  Salade verte Yaourt nature sucré bio  Pommes bicolores</p>	<p> Mousse de thon Pâtes carbonara Coca cola Tulipe au chocolat et aux fruits</p>

Produit:



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur