

# Menus du 14 au 18 Novembre 2022



|                          | <b>lundi</b><br>14 novembre 2022             | <b>mardi</b><br>15 novembre 2022 | <b>mercredi</b><br>16 novembre 2022            | <b>jeudi</b><br>17 novembre 2022 | <b>vendredi</b><br>18 novembre 2022 |
|--------------------------|--|----------------------------------|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Entrée</b>            | Macédoine de légumes                         | Salade Parmentière               | Samossas aux légumes                           | Salade coleslaw                  | Salade verte                        |
| <b>Plat principal</b>    | Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs | Omelette fraîche                 | Poitrine de veau farcie sauce aux fines herbes | Saucisse braisée                 | Encornet sauce Armoricaine          |
| <b>Accompagnement</b>    | Semoule BIO au beurre                        | Purée de butternut BIO           | Haricots verts BIO persillés                   | Purée                            | Riz basmati                         |
| <b>Fromage / Laitage</b> | Tomme blanche                                | Tartare nature                   | Flan vanille nappé caramel                     | Yaourt nature sucré BIO          | Chantailou ail et fines herbes      |
| <b>Dessert</b>           | Poire du Roussillon                          | Purée pomme banane BIO           | Palmiers feuilletés                            | Ananas au sirop léger            | Eclair chocolat                     |



Viande Bovine Française



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France

