



Semaine du 17/11 au 23/11

SECOND CONTRACTOR OF STATE OF	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates	Betteraves BIO vinaigrette	Salade chèvre tomate croûtons	Pâté de campagne HVE
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Galette de légumes	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Viandes cassoulet 🙀 😈	Gratiné de poisson au fromage MSC
	Haricots beurre	Semoule HVE	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris	Tomme noire	Chanteneige BIO
DESSERT	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette	Fruit frais BIO	Clafoutis aux abricots	Yaourt velouté aux fruits
Produit de saison Tout ou partie de ce pla	t est composé d'ingrédients de saison	Repas à thème	CITCLEMIAMI	



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique



Contient du porc





LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT