

## MENUS DU 27 NOVEMBRE AU 1er DECEMBRE

Les repas sont élaborés sur place à partir  
de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou  
française) sous réserve de confirmation de  
disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien				
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre	
CAKE AUX OLIVES NOIRES & FROMAGE	POTAGE PARMENTIER	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS	CRÊPE AU FROMAGE	
BOULGOUR	JAMBON BLANC	EMINCE DE POULET COLOMBO	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	
PETITS LEGUMES	Frites POTIMARRON RÔTI	EPINARDS A LA CREME TORTIS BIO	BROCOLIS AUX OIGNONS RIZ BIO PILAF	
LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	
CLEMENTINE	SALADE DE FRUITS FRAIS	COOKIE DU CHEF	BANANE CHOCOLAT	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

UN POISSON EST DISPONIBLE CHAQUE JOUR EN SUBSTITUTION DU PLAT DU JOUR