




























Menu de la semaine 47

du Lundi 20 au Vendredi 24 novembre

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
SALADE VERTE / SALADE ENDIVES AUX NOIX 	VELOUTE DE POTIRON	CHOU EN SALADE 	SOUPE DE LEGUMES 	SALADE DE PDT FACON PIEMONTAISE  / SALADE DE PATES 
POULET AU CURRY 	BOULETTES THAI 	TAJINE DE POULET 	HACHI PARMENTIER 	PEPITES DE COLIN 
RIZ 	PENNES SAUCE TOMATE 	SEMOULE AUX RAISINS 	SALADE 	HARICOTS VERTS A L'AIL 
FROMAGE BLANC AU CHOIX 	FROMAGE AU CHOIX  	YAOURT 	FROMAGE AU CHOIX  	YAOURT AU CHOIX 
FRUIT DE SAISON 	CREME VANILLE 	SALADE DE FRUITS 	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON 

Menu sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats sont cuisinés sur place, viande française.

Toute l'équipe restauration vous souhaite une très bonne semaine !