

20 novembre - 24 novembre 2017

Salade piémontaise	Salade de blé	Céleri rémoulade SAISON	Salade de petits pois
Radis noirs SAISON	Salade iceberg SAISON	Taboulé	Chou blanc mimolette SAISON
Salade verte	Chou rouge mariné BIO	Salade verte	Salade verte
Dips de chou fleur sauce cocktail	Velouté de courgettes et pois	Potage tomate vermicelles	Friand au fromage
Tarte au poireau	Pâté de campagne	Rosette et cornichons	Salade de betteraves cuites
Beignets de calamar et citron	Sauté de bœuf au paprika	Tartiflette	Filet de hoki sauce dieppoise
Escalope de volaille et jus	Tarte aux légumes	Omelette campagnarde	Saucisse de Toulouse
Carottes béchamel et vache qui rit	Risetti (pâtes)	Gratin de pommes de terre	Haricots verts persillés BIO
Semoule BIO	Salsifis braisés	Gratin de potiron	Riz créole
Gouda	Saint Paulin	Assortiment de yaourt nature BIO	Assortiment de yaourt nature
Assortiment de yaourts natures	Assortiment de yaourts natures	Petit moulé	Bleu
Rondelé aux noix	Samos	Tomme noire	Croc'lait
Flan nappé au caramel	Ananas et kiwi	Corbeille de fruits SAISON	Compote allégée pomme banane
Corbeille de fruits SAISON	Corbeille de fruits SAISON	Milk shake coco	Corbeille de fruits SAISON
Roulé aux framboises	Ile flottante	Salade de fruits frais DESSERT DU CHEF	Crème légère au caramel
Poires au chocolat DESSERT DU CHEF	Tarte aux fraises tagada PATISSERIE DU CHEF	Pain perdu PATISSERIE DU CHEF	Gâteau breton
Panna cotta sauce fruits rouges	Fromage blanc aux fruits croquants	Riz au lait et caramel	Mousse chocolat