

MENUS DE LA SEMAINE 5 du 15 au 19 novembre

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Saucisson à l'ail Ou Mousse de volaille s/porc</p> <p>Boulette de bœuf  VF à l'orientale</p> <p>Semoule et son bouillon</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison  Ou Purée de pomme</p>	<p>Betterave vinaigrette Ou Œuf dur vinaigrette</p> <p>Pané aux petits légumes</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tomme de vache fermier  à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat  Ou Liégeois vanille</p> 	<p>Potage de tomate</p> <p>Chipolatas VPF Saucisse de volaille (s/porc)</p> <p>Purée de pois cassé </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre <i>local</i> vinaigrette Ou Chou rouge râpé vinaigrette</p> <p>Galopin de veau VF au jus de veau</p> <p>Riz blanc </p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Flan vanille nappé caramel Ou Fromage blanc sucré</p>	<p>Macédoine mayonnaise Ou Poireaux vinaigrette</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte <i>Frais</i></p> <p>Petits suisse aux fruits </p> <p>Compote pomme fraise Ou Fruit de saison</p>
GOUTERS				
<p>Fromage blanc sucré Pain + Nutella</p>	<p>Petit suisse aromatisé Gaufrette chocolat</p>	<p>Quatre quart Yaourt aromatisé</p>	<p>Fruit de saison Madeleine</p>	<p>Jus de fruits 100% pur jus Pain +fromage</p>