

# Du 16 au 20 Novembre 2020

## Lundi

CÉLERI RAVE RÂPÉ VINAIGRETTE AU CITRON  
JAUNE

CAROTTES RÂPÉES BIO AUX GRAINES DE  
SÉSAME

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON

EMINCÉ DE DINDE À L'ESTRAGON FILET DE COLIN LIEU AU BEURRE CITRONNÉ

BROCOLIS BIO FRITES DE PATATES DOUCES AU THYM

CANTAL AOP YAOURT AROMATISÉ



TARTE AU CITRON

MOUSSE AU CHOCOLAT



FRUITS DE SAISON

## Mardi

CHOU-FLEUR PARFUMÉ AU VINAIGRE  
BALSAMIQUE

SALADE LAITUE BIO AUX NOIX

SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE

ESCALOPE DE PORC, JUS TRADITION MERLU BLANC SAUCE ÉMULSIONNÉE FAÇON BEURRE BLANC

PENNE RIGATE BIO FONDUE DE POIREAUX

BRIE YAOURT NATURE

CRÈME AUX OEUFS SAVEUR VANILLE

MARBRÉ AU CHOCOLAT



FRUITS DE SAISON

## Jeudi

Repas à thème



## Vendredi

SALADE DE CHOU BLANC AUX POMMES

SALADE DE LÉGUMES SECS

ALLUMETTE À L'EMMENTAL

CHIPOLATAS AUX ÉCHALOTES CONFITES SAUMON SAUCE À L'OSEILLE

HARICOTS LINGOTS PERSILLÉS HARICOTS VERT BIO

TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC

CRÈME CARAMEL

CAKE À LA NOIX DE COCO

FRUITS BIO



Gourmand



Saison



Inspiration du chef