

Menu du 16 au 27 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16 nov. Ste Marguerite	17 nov. Ste Élisabeth	18 nov. Ste Aude	19 nov. St Tanguy	20 nov. St Edmond
	Potage de légumes		Céleri rémoulade	Salade fromagère à la fêta (mâche, carotte, fêta)
Blanquette de dinde à l'ancienne <i>Origines: _____</i>	Boulettes au soja, tomate, basilic à la sauce tomate		Saucisse de volaille sauce espagnole <i>Origines: _____</i>	Merlu sauce dieppoise
<u>Purée de pdt</u> / Haricots verts	Coquillettes / <u>Champignons poêlés</u>		Frites / <u>Poêlée de petits légumes</u>	<u>Riz</u> / Brocolis
 Rondele BIO nature	Crème dessert au chocolat			
Fruit			"Flan" vanille	Gaufre liégeoise nature sucrée

Le 25 novembre - Ste Catherine

Fête des jeunes filles et des Catherinettes (jeunes filles ayant dépassées l'âge de 25 ans sans être mariées). La tradition veut que l'on confectionne aux Catherinettes des chapeaux extravagants, où le vert et le jaune prédominent et qu'elles porteront tout au long de cette journée festive. La couleur verte symbolise l'espoir tandis que la couleur jaune symbolise la sagesse.

23 nov. St Clément	24 nov. Ste Flora	25 nov. Ste Catherine	26 nov. Ste Delphine	27 nov. St Séverin
Feuilleté à la bolognaise <i>Origines: _____</i>				
Sauté de porc aux champignons <i>Origines: _____</i>	Rôti de bœuf sauce jus de viande <i>Origines: _____</i>		Nuggets de poulet mayonnaise <i>Origines: _____</i>	Hoki sauce vache qui rit
<u>PDT persillées</u> / Ratatouille	<u>Semoule</u> / <u>Carottes aux oignons</u>		PDT lamelles / Navets glacés	Tortis tricolore / <u>Épinards</u>
Yaourt nature sucré	Edam		Kiri	Saint Paulin
	Cookie à la framboise		Compote pomme et ananas	Fruit BIO 

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACCOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de pêcheries durables