

## MENU DU 19 NOVEMBRE 2018 AU 23 NOVEMBRE 2018

<b>LUNDI 19 NOVEMBRE 2018</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix) Potage aux légumes de saison	Rôti de dindonneau à la provençale Steak tomate basilic  Coquillettes Légumes (3 choix)	Fruits de saison et Fromage
<b>MARDI 20 NOVEMBRE 2018</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix) Entrées chaudes variées	Couscous Steak végétarien  Semoule Légumes (3 choix)	Fruits de saison et Yaourt
<b>JEUDI 22 NOVEMBRE 2018 – REPAS BIO</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix)	Burger bio de bœuf Burger bio steak vegetarian  Frites bio Légumes (3 choix)	Fruits de saison bio et Tarte pommes bio à la cannelle
<b>VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix) Salami cornichon Potage aux légumes de saison	Jambon grillé sauce madère Filet de lieu sauce citron  Tagliatelles Légumes (3 choix)	Fruits de saison et Yaourt

Le Gestionnaire

Le Principal

G. TISON

M. HAJA