










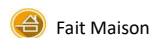


Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	Happy Thanksgiving Day		VENREDI
Salade de Coquillettes et Carottes	Coleslaw	Salade aux Croutons et Cramberries		Salade de Pois Chiches au Cumin 
Chou Fleur au Fromage Blanc	Perle de Maïs et Tomate	Soupe de Maïs 		Carottes Rapées à la Ciboulette
Terrine de Légumes	Paté Crouste de Volaille	Saucisson à L'Ail Fumé		Crêpes au Fromage
Saucisses de Francfort	Lasagne Chèvre Poireaux  	Sauté de Dinde au Sirop D'Erable		Donut de Colin 
Haricots Vert Persillés		Chou Fleur Gratiné au Cheddar		Epinard à la Crème
Haricots Blanc à la Tomate		Purée de Patate Douce 		Pennes 
Tomme Blanche	Tartare	Yaourt Nature		Yaourt Aromatisé
Petit Suisse Aromatisé	Fourme D'Ambert	Comté 		Yaourt Aromatisé
Kiri	Fromage Blanc Nature	Petit Moulé Nature		Vache qui Rit
Ananas au Sirop	Cake Chocolat 	Tarte au Potiron 		Beignet Fourré
Flan Caramel	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de Saison
Fruit de Saison	Compote de Fruits 	Crème Dessert Vanille		Compote de Fruits 

Ces menus sont communiqués à titre indicatif ; ils peuvent faire l'objet de changements en fonction des approvisionnements.

La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles auprès de votre équipe du site.



Fait Maison



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Recette Végétarienne



Label Pêche Durable

BON APPETIT !

