













Du 20 au 24 novembre 2017


**ANIMATION
UNE MONTAGNE DE SAVEUR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Duo de carottes BIO Salade harmonie (chou rouge, maïs)	Betteraves au maïs Brocolis tartare	 Iceberg emmental et croûton		Potage ardennais
 Emincé de bœuf sauce bedouin 	Escalope de porc sauce charcutière *Escalope de poulet sauce charcutière	Quenelles natures sauce provençale	EN COURS DE CREATION	Colin sauce méridionale
Purée de courgettes / pomme de terre	Coquillettes à la tomate	Haricots beurre ail et persil		Ratatouille et riz
Cotentin	 Yaourt nature BIO sucré 	Mimolette		Coulommiers
Compote pomme cassis Compote de poire	 Fruits de saison	Gélifié au chocolat		 Fruits de saison BIO 

Produit local 
Fabrication Maison 

* Substitution repas sans porc 

 Viandes origine France

 Bœuf et veau Race à viande

 Volaille Label Rouge