





















# Menu du 22 au 26 Novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats PAI sans allergènes	<b>ROCK</b>	<b>ELECTRO</b>	<b>DISCO</b>	<b>BEBOP</b>	<b>JACK</b>
2ème entrée self/primaire	 Carottes râpées vinaigrette	 Velouté de légumes potager (maternelle / self primaire)	<b>Sardines beurre</b>	Salade verte et maïs	Betteraves cubes
Entrée	  Céleri rémoulade	 Carottes râpées vinaigrette		Salade fraîcheur (Concombre, radis, carottes, maïs, surimi)	<b>Taboulé</b> (semoule  )
2ème plat protidique self/primaire	 Escalope de poulet mariné	<b>Tortellinis aux 4 fromages sauce fromagio</b>	 <b>Rôti de dinde au jus</b>	 <b>Colombo de poisson</b>	 <b>Œufs durs</b>
Plat protidique	 <b>Emincé de bœuf sauce au poivre</b>				
2ème Garniture accompagnement self/primaire	Frites				
Garniture accompagnement	 <b>Haricots verts persillés</b>				
2ème produit laitier self/primaire	 <b>Emmental</b>	 <b>Emmental râpé</b>	 <b>Fromage frais aux fruits</b>	Petit Louis coque	 <b>Saint paulin</b>
Produit laitier	 <b>Camembert</b>		 <b>Yaourt aromatisé</b>	 <b>Babybel</b>	 <b>Fromage frais nature</b>
2ème dessert self/primaire	<b>Eclair au chocolat</b>	Kiwi	 <b>Banane</b>	 <b>Salade de fruits Arlequin au sirop</b>	 <b>Pomme</b>
Dessert		<b>Salade de fruits</b>	 <b>Orange</b>	 <b>Compote pommes/banane</b>	 <b>Clémentine</b>



**Quatre-quart marbré chocolat  
fromage frais aux fruits**

**Compote , gâteau**

**Pain , pâte à tartiner crumpy**

**Gâteau , petit suisse**

**Tranche de brioche , confiture**