



























# Semaine du 21 au 25 novembre 2022

	ENTREE	PLAT ET ACCOMPAGNEMENT		DESSERT
LUNDI	<b>Velouté potiron vermicelle</b>  	<b>Œufs brouillés</b> 	<b>Haricots verts</b> 	<b>Fromage et fruit</b>  
MARDI	<b>Céleri rémoulade</b>  	<b>Cordon bleu</b> 	<b>Riz</b>	<b>Fromage et croustade</b>   
MERCREDI	<b>Pizza maison</b> 	<b>Poisson à la bordelaise</b> 	<b>Duo de chou</b>  	<b>Fromage blanc</b> 
JEUDI	<b>Carottes râpées fromagères</b>  	<b>Lasagnes à la bolognaise</b> 		<b>Yaourt et fruit</b>  
VENDREDI	<b>Sardine à l'huile</b>	<b>Escalope de veau</b> 	<b>Purée de panais</b>  	<b>Far breton</b> 

Agriculture biologique



Circuits courts / Produits locaux



Surgelés



Fabriqués à partir de produits bruts

