












# Menu

## du 5 au 9 novembre



	ENTREE	PLAT PRINCIPAL	DESSERT
<b>LUNDI</b>	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ou TARTES SALEES 	STEACK HACHE SAUCE BEARNAISE OU POISSON MEUNIÈRE  PUREE DE POMME DE TERRE OU HARICOTS VERTS	 YAOURT ou FROMAGE ----- DESSERT LACTE ou FRUIT 
<b>MARDI</b> <b>MENU</b> <b>BIO</b>	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ou SALADE ARLEQUIN 	RAVIOLIS BŒUF OU RAVIOLIS AU POTIRON ET EMMENTAL  BROCOLIS	YAOURT ou FROMAGE ----- DESSERT LACTE ou FRUIT 
<b>JEUDI</b>	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS OU CONCOMBRES A LA RUSSE 	PALETTE A LA DIABLE OU POISSON SAUCE VIERGE  POMME DE TERRE VAPEUR/ HARICOTS VERTS	YAOURT ou FROMAGE ----- TARTELETTES MAISON CHOCOLAT/FRUITS 
<b> VENDREDI</b>	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS OU SALADE TRICOLERE 	STEACK DE DINDE OU POISSON A LA BORDELAISE  RIZ A L'ESPAGNOLE	YAOURT ou FROMAGE -----  FRUIT ou DESSERT LACTÉ

La gestionnaire  
F. LE BOT-ZOUAOU

**A noter : les menus sont susceptibles  
de petits changements selon les  
livraisons**

La Provisseure  
M.C. BONAL