

# MENU DU 25 au 29 novembre 2024

\* Fait maison

\* Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>"PETITS POTS"</b>				
Filet de poisson Epinards Riz pilaf FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes COING	Œuf dur Brocolis PDT FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes COING	Filet de poisson Carottes vichy PDT FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes COING	Sauté de veau batonnaire de legumes Semoule FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes COING	Filet de dinde Haricots beurre Cereales FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes COING
<b>"ASSIETTES"</b>				
Carottes rapées Filet de poisson Epinards Riz pilaf Fromage Fruit	Chou blanc vinaigrette Omelette Brocolis Pdt Creme caramel	Soupe de legumes Pizza au thon Milk chake fruits rouges et pommes	Celeri au yaourt Sauté de veau Batonnaire de legumes Semoule couscous fromage fruit	Chou rouge vinaigrette Filet de dinde Haricots beurre Melange de céréales Fromage Crumble de pommes
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain Chocolat yaourt Fruit	Pain beurre Fruit lait	Pain viennois lait Fruit	Pain Miel Yaourt fruit	Yaourt Pain Confiture

**Le pain de la Semaine :**  
 Farine T65 blé anciens local  
 Ferme saint Amant  
 Saizerais

NOS PARTENAIRES

