

Déjeuner

Lundi 16/11

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi 20/11

Taboulé du moment maison bio
 □□é□□□□: GLUTEN, LAIT (LACTOSE)

 Poisson meunière

Haricots verts BIO persillés maison
 □□é□□□□: LAIT (LACTOSE)

 Plateau de fromages AOP
 □□é□□□□: LAIT (LACTOSE)

  COMPOTE DE FRUIT BIO

 Pain
 □□é□□□□: GLUTEN

MENU DRACULA .1

Entrée : Verrine de betterave rouge et chantilly au raifort en cercueil.

Plat : Morsure de Poulet au paprika et à la crème, accompagné de sa mamaliga.

Dessert : Poire pochée au sang, fruits rouges et épices.

Menu inspirés du roman "Dracula" de Bram Stoker.

SELON STOCK

MENU DRACULA .2

Entrée Salade
 Transylvanienne de légumes d'automne avec vinaigrette rubis.

Plat : Tocăniță de bœuf aux saveurs des Carpates, servie avec une purée de pommes de terre à l'ail maison.

Dessert : Tartelette aux fruits rouges sanguinolente.

Menu inspirés du roman "Dracula" de Bram Stoker.

Bar à crudités au choix
 □□é□□□□: CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES

 Pâtes bio sauce émincé pois blé et champignons
 □□é□□□□: GLUTEN

 Yaourt maison nature bio local

 Corbeille de fruits bio

 Pain
 □□é□□□□: GLUTEN

 Haute valeur environnementale  Appellation d'origine protégée  Label Rouge  Label Rouge  BIO



« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Le Chef de Cuisine
 B. PICQUET



L'Infirmière
 S. ROUQUET



L'Adjointe Gestionnaire
 K. HABERT-SIMONET



Le Principal
 N. BIAU

