
















Sinceny
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu

	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Quenelle nature - Sauce Blackwell Semoule bio  Speculoos Compote pomme coing</p>	
<p>Lundi</p>	<p>Potage Dubarry (concentré) Nuggets végétarien de blé Haricots verts Bio à l'ail  Gouda Bio  Orange </p>	
<p>Mardi</p>	<p>Crêpe au fromage Jambon blanc Label Rouge  /Omelette nature avec sauce - Sauce tomate Lentilles vertes Bio  Brûlé Poire Régionale</p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Céleri rémoulade (régional)  Normandin de veau - Sauce au cumin /Steak de soja - Sauce au cumin Purée de pommes de terre et potiron Yaourt surcré(régional) Cake à l'ananas recette du chef </p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  -, cornichons /Oeuf dur -, mayonnaise Filet de lieu noir  - Sauce aurore riz  Carré de Ligueil Pomme HVE </p>	
<p>Vendredi</p>	