
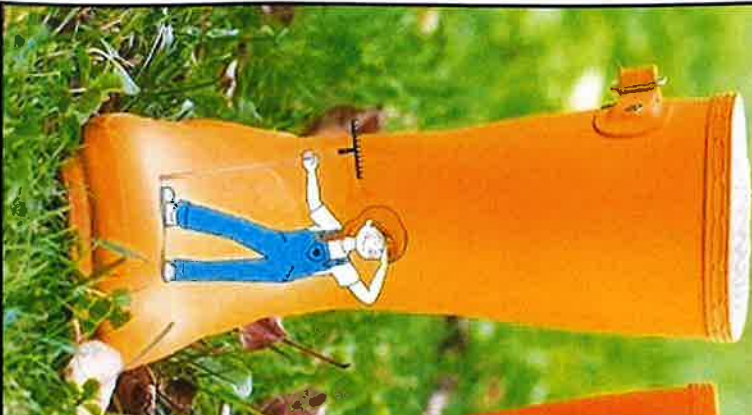
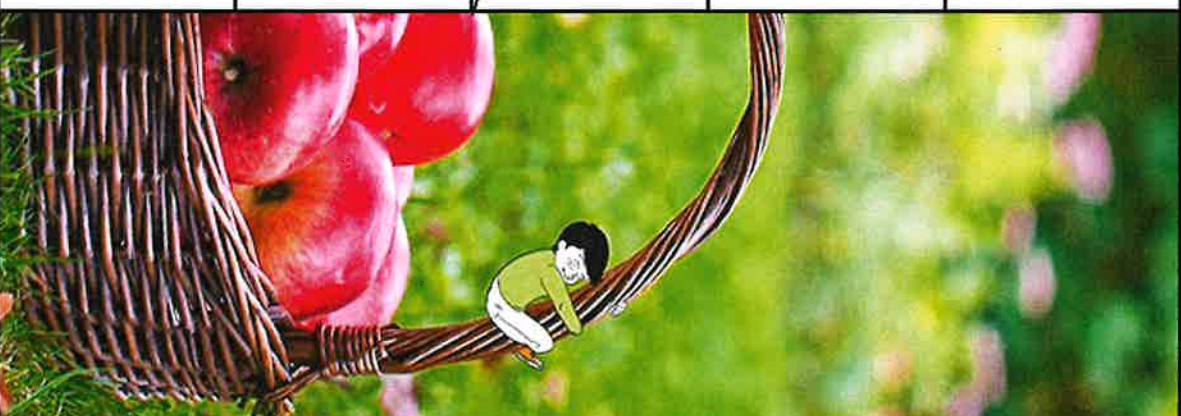











Sinceny
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

Menu

 		Lundi	<p>Potage légumes (concentré) Saucisse de Strasbourg /Nuggets de poisson Mélange de chou à choucroute et pommes de terre Petit moulé nature Clémentine</p>	
Mardi		<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Bié pilaf Camembert Bio  Yaourt arôme (régional)</p>		
Mercredi		<p>Chou rouge-râné - Vinaigrette Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Boulettes de soja - Sauce façon bourguignon Pommes de terre vapeur Edam Bio  Crème dessert au chocolat</p>		
Jeudi		<p>Cake aux fromages recette du chef  Rôti de dinde  - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons Petits pois au jus Vache qui rit Bio  Banane Bio </p>		
Vendredi		<p>Salade verte - Vinaigrette au xérès Coquiflette bio aux légumes et fromage  Suisse fruité Donuts</p>		