


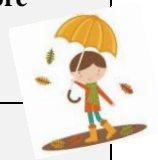






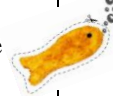
















# RESTAURANT SCOLAIRE



MOIS DE NOVEMBRE 2021



DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
 <b>15 au 19 novembre</b> 	Saucisson sec Jambon  Haricots verts  Gaufre	Soupe Boulettes  Pâtes  Fruit	Lentilles / fêta / concombre / poivron Poulet  Jardinière de légumes Compote maison 	Soupe Poisson sauce moutarde  Semoule  Banane chocolat 
<b>22 au 26 novembre</b>	Soupe Sauté de porc  Flageolets Clémentine	Duo carotte céleri Lasagnes  Salade Milk Shake banane 	Soupe Escalope de dinde  Haricots beurre Gâteau pommes citron 	Radis Poisson blanc Purée Fruit
 <b>29 au 30 novembre</b>	Soupe Tartiflette  Salade Kiwi	Salade de blé haricot vert Bolognaise  Pâtes  Feuilleté chocolat 		

Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.  
Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française

