



























# MENU

*Proposé par le chef Christophe GOBET et son équipe.*

 Fabrication Maison.
  Produit BIO.
  Fruits et légumes frais.
  Produit surgelé.
  Origine France.

 Aliment issue de la région Auvergne Rhône-Alpes  
*« Ici nous cuisinons sur place »*

<p><u>LUNDI 23 NOVEMBRE 2020</u></p> <p> Salade verte / quiche poireaux</p> <p><i>Gratin de poisson</i> </p> <p><i>purée de carottes / butternut</i> </p> <p>Yaourt / yaourt  / fromage</p> <p> Fruit</p>	<p><u>MARDI 24 NOVEMBRE 2020</u></p> <p><b>Menu oriental</b></p> <p> Salade verte / crudités </p> <p><i>Couscous poulet agneau merguez</i> </p> <p>Yaourt / yaourt  / fromage</p> <p>Fruit </p> <p>Corne de gazelle</p>
<p><u>JEUDI 26 NOVEMBRE 2020</u></p> <p> Salade verte / charcuterie</p> <p><i>Omelette</i>  <i>et pommes de terre rissolées</i></p> <p>Yaourt / yaourt  / fromage</p> <p>fruit </p> <p><i>fondant chocolat</i> </p>	<p><u>VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020</u></p> <p> Vegetarian</p> <p> Salade verte ou composée </p> <p><i>Lasagne de légumes</i></p> <p>Yaourt / yaourt  / fromage</p> <p>Fruit </p> <p>Semoule au lait</p>

La Principale  
Mélania BOURROU



L'Adjointe Gestionnaire  
Nadia BENADDA




Les menus sont prévisionnels et peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement