

MENU – SELF

Semaine du 6 NOVEMBRE au 10 NOVEMBRE 2023

JOUR	HORS d'ŒUVRE	VIANDES - LEGUMES	FROMAGE – DESSERT
LUNDI 6	ASPERGES VINAIGRETTE	STEAK DE FROMAGE PETITS POIS	FROMAGE FRUITS  
MARDI 7	BOUILLON DE VERMICELLES	ESCALOPE DE PORC LENTILLES	COMPOTE 
MERCREDI 8	SALADE DU PECHEUR	PAUPIETTES DE VEAU PATES	YAOURT
JEUDI 9	ENDIVES AUX NOIX	CARBONADE FLAMANDE PUREE  	FRUITS
VENDREDI 10	CHARCUTERIE	POISSON SAUCE MEUNIERE HARICOTS VERTS 	FROMAGE BLANC



FAIT MAISON

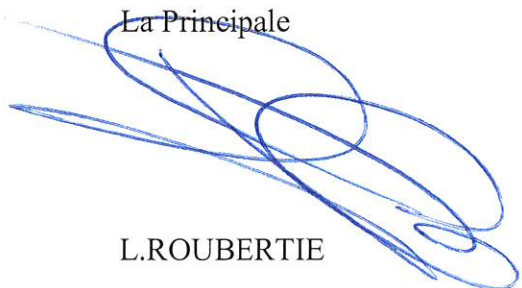


BIO



LOCAL

La Principale



L.ROUBERTIE

La Gestionnaire



S. COSTA