






LUNDI 27 nov 2023	MARDI 28 nov 2023	MERCREDI 29 nov 2023	JEUDI 30 nov 2023	VENDREDI 01 déc 2023
			Menu Irlandais	Menu chocolat
☞ Salade de chou-fleur	☞ Carottes râpées	☞ Céleri remoulade	☞ Salade irlandaise aux pommes de terre	☞ Carottes et courgettes au cacao
Nuggets de fromage végétariens	☞ Pâtes sauce bolognaise de bœuf	Saucisse de Toulouse de porc	☞ Irish stew	☞ Emincé de dinde sauce mole
Polenta		Purée de pommes de terre	☞ Fricassée de céleri et carottes	☞ Riz aux haricots rouges
Petits pois		Haricots beurre		
Yaourt nature	Gouda	Fromage mou nature	Mimolette	Fromage blanc straciatella cacao
 Fruit cru	Compote pomme fraise	Petits suisses aux fruits	☞ Pudding aux pommes	Brownie
VARIANTES <i>SV = Sans Viande</i> <i>SP = Sans Porc</i>				
	SV Pâtes sauce bolognaise végétarienne	SP Galette de quinoa provençale	SV Boulettes végétales façon irish stew	SV Boulettes végétales sauce mole
 Nos viandes de boeuf, de porc et de volaille proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France. 				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; background-color: #d9ead3;">Repas végétarien</div>				
 Produit issu de l'agriculture biologique				
 Plat fait maison				
