

## MENUS DU 10 AU 15 NOVEMBRE

<b><u>LUNDI – MENU VEGETARIEN</u></b> Soupe de lentilles vertes et corail* Curry de légumes au lait de coco   Riz* Fruits*	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Pain et chocolat*
<b><u>MARDI</u></b> Férié	<b><u>Goûters</u></b>
<b><u>MERCREDI</u></b> Endives en salade* Chipolata grillée   Polenta * Dessert au choix*	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Atelier pâtisserie : crêpes au sucre ou à la confiture
<b><u>JEUDI</u></b> Salade de haricots verts* et gruyère Hachis parmentier* Compote pommes-poires*	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Brioche
<b><u>VENDREDI</u></b> Salade verte*, lardons et croutons Gratin de cabillaud et pâtes à la béchamel Yaourt	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Gâteau* maison à l'ananas caramélisé

- \*Produits issus de l'agriculture biologique.
  - Repas accompagnés de pain complet à volonté.
  - Les assaisonnements sont au jus de citron\*, vinaigre balsamique, huile d'olive\* et de colza\*.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain, fromage\* et pommes\*).