






























# NOVEMBRE



Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
	Duo de pois chiche/ Pomme 	Brie	Feuilleté au fromage
 <b>FERIE</b>	Quenelle  Sauce provençale 	Potée   Chipolatas provençales Merguez de Camargue	Œufs   À la florentine
	Fromage blanc  Coulis de fraise	Kiwi 	Fruit de saison 
	Pain 	Pain 	Pain Guillaume



Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Crêpe	Carottes râpées 	Kaki pomme 	Betterave à la fête 
Gratin de poisson  Haricots verts persillés	Ravioli FRAIS  Sauce provençale aux petits légumes 	Sauté de porc   Aux olives et champignons Riz de Camargue	Jambon de poulet Purée de pomme de terre /fenouil  
Fruit de saison 	Fromage blanc  Miel	Crème dessert	Fruit de saison 
Pain de Gonzales	Pain 	Pain 	Pain de Guillaume



Fait maison

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel  
Des modifications peuvent être effectuées

 BIO

