





































# Le déjeuner

Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Salade fromagère   Lentilles curry coco   Boulgour  Fruit de saison 	Sauté de bœuf à l'oriental    Yaourt  Fruit de saison	Radis noir  Rôti de porc    Chou braisé   Riz au lait	Salade de pâtes au thon  Gratin de légumes au bacon   Petit suisse  Fruit de saison



Lundi 1 <sup>er</sup> décembre	Mardi 2 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Taboulé chou fleur  Poêlée sarladaise   Brie  Fruit de saison	Salade verte et carottes citron  Poutine au cheddar/mozza  Fromage blanc 	Chou rouge en salade  Mijoté volaille à la normande   Courge sucrine du Berry rôti   Gâteau au chocolat 	Soupe au vermicelle  Filet de poisson frais Carottes / poireaux fondus à la crème   Fromage de chèvre  Fruit de saison



Produit bio    
 Produit local :    
 Produit frais : PF   
 Haute valeur environnementale : 

Crèmerie Coulon : \*   
 Fait maison :    
 Appellation d'origine contrôlée : AOP   
 origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir