



Un patrimoine à vivre

# On mange quoi?

MON PLANNING REPAS

du 18 au 22  
Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine	Bio et Végétarien Velouté de courgette au chèvre	Salade Russe	Salade verte	Radis au beurre
Veau marengo	Carbonara végétale Bio	Filet de poisson bonne femme (champignons échalotes)	Paupiettes de veau	Filet de colin au citron
Salsifis		Riz	Frites Bio	Petits légumes sautés
Petit Filou	Mini Babybel	Camembert	Petit Louis	Tome blanche
Riz au lait	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat Bio	Tarte aux pommes	Fruit de saison

Salade russe : macédoine légumes – pommes de terre – œuf dur – mayonnaise

# On mange quoi?

MON PLANNING REPAS

MENU DE SUBSTITUTION

du 18 au 22  
Novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté aux champignons	Menu bio végétarien Velouté de courgette au chèvre	Salade Russe	Salade verte	Radis au beurre
Steak végétal	Carbonara végétale	Filet de poisson bonne femme (champignons échalotes)	Crêpe emmental	Filet de colin au citron
Salsifis	Bio	Riz	Frites Bio	Petits légumes sautés
Petit Filou	Mini Babybel	Camembert	Petit Louis	Tome blanche
Riz au lait	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat Bio	Tarte aux pomme	Fruit de saison