



Lundi 02 novembre
Menu halloween

Soupe de butternut ☺
Saucisse knacki
Purée de carottes ☺
Mimolette
Orange

Mardi 03 novembre

Maquereau à la moutarde
Escalope de dinde ☺
Champignons à la crème ☺
Haricots verts
Flanby



Jeudi 05 novembre

Salami
Paëlla de la mer
Fruit de saison ☺



Vendredi 06 novembre

Salade composée ☺
Quiche lardons légumes ☺
Chocolat liégeois



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

☺ Christelle et Christelle travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
Viande de bœuf d'origine française (VBF)

