






















Menus

du **30 NOVEMBRE**
au **4 DÉCEMBRE**

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

le Chef
vous souhaite
Un Bon appétit!
★★★★★

LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 ^{er} DÉCEMBRE	JEUDI 3 DÉCEMBRE	VENDREDI 4 DÉCEMBRE
Salade de Pâtes  	Wrap Sardine et Saint-Môret 	<i>Menu Végétal</i> 	Potage  
Coquille de Poisson 	Jambon Braisé	Chou Chinois Cuit et Râpé de Surimi 	Rôti de Bœuf 
Haricots Beurre 	Carottes Persillade   	Tortellinis Ricotta Épinards	Poêlée Vendéenne 
Emmental 	Mousse au Chocolat  	Sauce Tomate 	Camembert 
Fruit	Mandarine	Île Flottante	Fruit

- Le pain est servi par la Boulangerie Épis d'Or
- Les fruits et légumes sont fournis par Verprim à Verquières
- Le lait et le beurre entrant dans la composition des repas sont issus de l'agriculture biologique.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons.

