































Menu du 28 novembre au 2 décembre 2022

Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre 	Mercredi 30 novembre	Jeudi 1 décembre	Vendredi 2 décembre
Concombres sauce bulgare Saucisse brasse  Lentilles  Verre de lait  Pêche au sirop	Potage de tomates sans féculent Œufs pochés Poêlée de pomme de terre  Pont Lévéque  Fruit frais	Crudités Dos de colin  Chou-fleur  Fromage Tarte fine aux pommes	Potage de légumes avec féculents Emincé de bœuf  Haricots beurre  Emmental  Fruit frais	Poireaux vinaigrette Sauté de dinde mariné curry coco Flageolets Chèvre long Fruit frais
Pain  	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  
Goûter Céréales lait	Goûter Pain   compote 	Goûter Pain   beurre  chocolat	Goûter Pain   beurre  fruit	Goûter Barre céréales/lait



Bonjour ! La tarte aux pommes servie mercredi sera réalisée en atelier cuisine par les enfants du centre de loisirs.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay