

**Menu du 23 au 27 novembre 2020**

	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	<i>Lentilles vertes</i>	<i>Salade verte, graines de tournesol</i>	<i>Taboulé d'hiver</i>	<i>Radis rose, beurre</i>	<i>Soupe de légumes</i>
<i>Plat Chaud</i>	<i>Riz, curry de légumes au lait de coco</i>	<i>Bœuf bourguignon, carottes</i>	<i>Emincé de volaille, brocoli et chou-fleur</i>	<i>Omelette, boulgour aux champignons</i>	<i>Poisson pané, pâtes</i>
<i>Végétarien</i>		<i>Caque au fromage</i>	<i>Soja</i>		<i>Pois-chiches</i>
<i>Dessert</i>	<i>Petit-suisse</i>	<i>Far aux pommes</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Compote</i>	<i>Tiramisu</i>

**L'élaboration des plats est réalisée sur place par l'équipe cuisine à partir de produits biologiques, frais et de saison.**