








MENUS DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

Restaurant Scolaire
Bâtiment Entreprise



Anniversaire Interne 

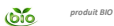
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 22 au 26 Novembre	Entrées Buffet d'hors d'œuvre Potage de légumes	F Buffet d'hors d'œuvre	F Buffet d'hors d'œuvre Potage de légumes	Buffet d'hors d'œuvre	
	Plat principal Aiguillettes de poulet Crousty 	F Croque Monsieur	F Jambon grillée Provenç 	F Feuilleté au chèvre S	
	Crêpe au fromage S	Filet de colin meunière F	Beignets de merlu au citron F	Filet de saumon hollandaise S	
	Garniture Semoule E	Frites F	Pennes E	Pommes vapeur 	F
	Ratatouille 	F Chou fleur persillés 	F Gratin de courgettes F	F Fondue de poireaux F	
	Produit laitier Assortiment de Fromages/ Laitage F	F Assortiment de Fromages/ Laitage F	F Assortiment de Fromages/ Laitage F	F Assortiment de Fromages/ Laitage F	F
Desserts Buffet de dessert F	F Buffet de dessert F	F Buffet de dessert F	F Buffet de dessert F	F	

Vous pouvez consulter chaque semaine les menus de votre établissement sur le site Internet : www.notredamolaiche.fr

★

Composition des salades et des desserts :
Salade club : Salade, oignons, bacon, poulet, carottes
Salade fraîcheur : Concombre, dés de fromage, tomates

F : Frais E : Epicerie S : Surgelé



produit BIO



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc
d'origine française



produit local



Volaille française



viande de bœuf d'origine française

BON APPÉTIT !