














# MENU PREVISIONNEL LANGEVIN

DU 29 NOVEMBRE AU 03 DÉCEMBRE 2021

MIDI	
LUNDI 29	<p><b>RILLETES</b> OU CONCOMBRE FETA <b>COQUILLETES BOLOGNAISE</b> SALADE VERTE/TOMATE AU FOUR <b>LAITAGE</b> OU <b>FROMAGE</b> FRUIT DE SAISON</p>  
MARDI 30	<p><b>SALADE AMÉRICAINE</b> OU BETTERAVES ET POMMES <b>CASSOULET</b> <b>LAITAGE</b> OU <b>FROMAGE</b> COMPOTE DE POMMES</p>  
MERCREDI 01	<p><b>SALADE BERLINOISE</b> <b>POULET</b> FRITES/HARICOTS BEURRE <b>LAITAGE</b> OU <b>FROMAGE</b> CRÈME BRÛLÉE</p>   
JEUDI 02	<p><b>CÉLÉRI REMOULADE</b> OU <b>SALADE NIÇOISE</b> POISSON PANÉ <b>SEMOULE/RATATOUILLE</b> <b>LAITAGE</b> OU <b>FROMAGE</b> FRUIT DE SAISON</p>   
VENDREDI 03	<p>TOMATE MOZZARELLA OU ENTRÉE DU JOUR <b>CHILI CON BEANS</b> <b>RIZ THAÏ</b> <b>LAITAGE</b> OU <b>FROMAGE</b> TARTE AUX POMMES</p>   

L'ADJOINTE GESTIONNAIRE

B. GUILLEMOTO



LE PROVISEUR

S. GUILLEMOT



PLATS PRÉPARÉS EN INTÉGRALITÉ PAR NOS CUISINIER(S) À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**DIVERS LABELS : HAUTE QUALITÉ NUTRITIONNELLE/ BLEU BLANC CŒUR/LABEL ROUGE/CIRCUITS COURTS**