



Menu semaine du 23 au 27 novembre 2020

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none">- Salade piémontaise- Mousse de foie- Salade de chèvre chaude - Quiche sans pâte aux légumes- Pilon de poulet grillé mayennais - Batavia- Gratin dauphinois - Fromage Entrâmes petit minots bio - Yaourt Vanille bio- Crème dessert Carambar maison- Abricot Chantilly	<ul style="list-style-type: none">- Salade d'endives jambon fromage- Céleri râpé Emmental et raisin sec- Asperges à la crème- Pamplemousses - Bœuf bourguignon label- Paupiette de poulet à la crème - Pâtes tortis bio mayennaise- Duo de choux panais - Fromage tome des épies bio - Ananas- Moelleux aux pommes- Compote de pommes	<ul style="list-style-type: none">- Carottes râpée œufs dur- Champignons à la crème- Concombre à la crème - Croziflets savoyard maison - Batavia- Poêlée de légumes- Poêlée butternut - Fromage Camembert - Raisins noir- Fondant chocolat maison sans gluten- Assiette de fruit frais	<ul style="list-style-type: none">- Potage de légumes- Pâté de campagne de Cossé le Vivien- Salade indienne jer - Suprême de poule bio à l'ancienne- Chipolatas de porc mayennais - Gratin de choux fleur au sarrasin- Riz pilaf de Camargue bio - Fromage de chèvre - Crème Vanille- Yaourt brassé myrtille bio- Pêches au sirop

Le Gestionnaire,
MENAGE Jean-René

Le principal,
FREMONT Loïc