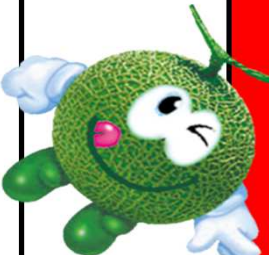
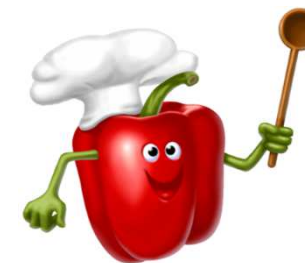


MENU DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2019

lundi	mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
<p>CHOU-FLEUR EN SALADE</p> <p>◆</p> <p>NUGGETS DE BLE</p> <p>◆</p> <p>LENTILLES PAYSANNES</p> <p>◆</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>◆</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PATES BASILIC</p> <p>◆</p> <p>SAUTE DE POULET BASQUAISE</p> <p>◆</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILES</p> <p>◆</p> <p>GOUDA</p> <p>◆</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>		<p>SALADE D'ENDIVES AUX POMMES</p> <p>◆</p> <p>ROTI DE PORC AU MAROILLES</p> <p>◆</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>◆</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>◆</p> <p>MOELLEUX POIRE CANNELLE</p> <p><u>ANIMATION</u></p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>◆</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CREME</p> <p>◆</p> <p>PUREE DE BROCOLIS</p> <p>◆</p> <p>FRAIDOU</p> <p>◆</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>



Toutes nos viandes
de boeuf et de veau
sont
d'origine française :
nées, élevées et
abattues en France.

Menu susceptible d'être
modifié
en fonction
de nos
approvisionnements.

LE
NORD-PAS-DE-CALAIS

LE BASSIN MINIER

Toute l'équipe
de l'ESAT vous
souhaite un
BON APPETIT

