












Semaine du 21 au 25 novembre



LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Salade de PDT bio IDF Duo de chou bio blanc et rouge aux noisettes	Salade de patates douces sauce fromage blanc Salade de haricots verts bio	Radis croque au sel Carottes râpées mimosa	Endives, poires et emmental Pousse d'épinards, féta, miel, croûtons
Poisson meunière MSC Citron Ou: Pois chiche	Haricots rouge tomates épicées	Sauté de bœuf LR Sauce provençale Ou: Tomates farcies	Omelette persillée Ketchup
Purée de brocolis	Riz bio	Trio de légumes bio	Pommes de terre rissolées
Coulommiers Brie 	Comté AOP Gouda au cumin 	Bonbel Vache-qui-rit	Yaourt bio frambois Cantal AOP 
Clémentines bio  Kiwi jaune bio 	Banane bio  Orange bio 	Tarte aux pommes bio Flan pâtissier	Pomme bio IDF  Nashi 

- Menus validés par la diététicienne et en commission de restauration pouvant être modifiés en cas de besoin
- Origines des viandes de Bœuf, Veau et Agneau, Porc et Volaille: France
- De la volaille est proposée aux enfants ne mangeant pas de porc
- La Caisse des Ecoles du 14^{ème} participe au programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne