



Du 16 au 20 novembre 2020

LE JOUR DU Végé

LA VALISE DES SAVEURS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cèleri BIO rémoulade BIO</p>	<p> Potage de légumes BIO</p>		<p>Salade verte BIO & sauce salade mangue BIO <i>(sucré salé - Cambodge)</i></p>	<p><i>(Le Cambodge)</i> BIO Carottes râpées BIO sauce passion <i>(purée de fruits de la passion, huile de colza, moutarde, eau et sel fin)</i></p> <p><i>Végé</i></p>
<p>Saucisse de Strasbourg <i>Calamars à la romaine & mayonnaise</i></p>	<p> Coquillettes au saumon</p>		<p>Pilons de Poulet sauce Cajun <i>(paprika, eau, sel fin, ail, oignons, cumin, crème liquide, farine de riz et huile d'olive)</i> Steak de colin MSC sauce Cajun <i>(Le Liban)</i></p>	<p><i>(Le Pérou)</i> N Boulettes haricots flageolets <i>(haricots flageolets, semoule de blé, semoule de maïs, flocon de blé, protéine de pois, chou-fleur, huile de tournesol, concentré de tomate, curry, curcuma, sel marin et poivre)</i> & sauce fromage blanc ciboulette</p>
<p>Pommes rissolées</p>			<p>Carottes à la Coriandre <i>(Le Liban)</i></p>	<p>Riz BIO aux lentilles BIO <i>(riz long, eau, lentilles, maïs, curcuma, thym frais, ail, paprika, moutarde à l'ancienne, l'huile d'olive et oignons)</i> <i>(Le Liban)</i></p>
<p>Tomme BIO BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p>		<p>Petit-suisse nature BIO & sucre BIO</p>	<p>Petit moulé aux noix</p>
<p>Compote pomme banane BIO BIO</p>	<p>Orange BIO BIO</p>		<p> Semoule au lait à la vanille</p>	<p><i>(Le Cambodge)</i>  Cake noix de coco</p>



DANNEMOIS