















# Menu du 23 au 29 novembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves mimosa</p> <p> Spaghetti bolognaise </p> <p>0</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Velouté de pois </p> <p>Gratin de potimarron végétarien </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage/ Banane</p>	<p> Pizza royale</p> <p>Fish &amp; chips </p> <p> Riz aux brocolis</p> <p>Flan aux œufs </p>	<p> Coleslaw </p> <p> Colombo de porc </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p> Salade parisienne</p> <p>Escalope de veau</p> <p> Lentilles</p> <p>Fromage/ Clémentine</p>

Viande origine France



Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit local



Gamme collectif du goût



*Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets*

**Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.**

Tous les repas sont servis avec du pain provenant des boulangeries bagnéraises.

Tous les vendredis nous servons du pain bio et local.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics