

# Menu du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2023



L  
U  
N  
D  
I

- Macédoine de légumes
- Spaghetti bolognaise 🏠
- Râpée de fromage
- Fruit de saison

M  
A  
R  
D  
I

- Concombre au fromage blanc 🏠
- Gratin de macaroni et brocoli à la béchamel (œufs) 🏠
- Salade verte
- Compote de fruits

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

- Choux rouge, vinaigrette de framboise 🏠
- Côte de porc grillée
- BIO - Purée de navets 🏠
- Yaourt à boire
- Crumble de fruits 🏠

J  
E  
U  
D  
I

- Choux rouge vinaigrette de framboise
- Côte de porc grillée
- BIO - Purée de navets 🏠
- Yaourts à boire
- Crumble de fruits 🏠

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- Mélange de betteraves rouges et morceaux de pommes
- Filet de poisson en sauce
- Légumes d'hiver 🏠
- Liégeois chocolat

Les légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parisac

Nos viandes cuisinées sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.

Bon appétit

Le pole cuisine de Jarnages

