














Semaine du 13 au 17 Novembre 2017 Ecoles d'Epernon S46

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Salade verte BIO et croûtons vinaigrette maison</p>	<p>Salade Impériale (batavia, carotte, pomme, olive noire)</p>	 <p>Potage à l'oseille "maison"</p>	<p>Macédoine de légumes Cœur de Palmier et maïs</p>
<p>Steak haché de bœuf sauce Ketchup Race à viande</p>	 <p>Filet de hoki meunière</p>	 <p>Merguez</p>	 <p>Chili Corn Carne (Bœuf haché, haricots rouges, maïs) Race à viande</p>	<p>Rôti de Dinde sauce aux champignons</p>
<p>Pommes noisettes</p>	 <p>Purée de courgettes</p>	<p>Boulgour BIO</p>	<p>Riz</p>	<p>Pâtes BIO</p>
 <p>Saint Bricet Vache "Grojean"</p>	 <p>Gouda Morbier</p>	 <p>Rondelé</p>	 <p>Mimolette Edam</p>	 <p>Fromage blanc nature Fromage fruité</p>
 <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Paris Brest</p>	<p>Crème aux œufs à la vanille</p>	 <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Fruit de saison</p>

Accompagné de Pain **BIO** fabriqué par un boulanger d'Epernon .