

MENUS DU LUNDI 19 NOVEMBRE AU VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

LUNDI

Soupe d'alphabet  
Choucroute garnie  
Pommes de terre  
Fromage  
Compote

MARDI

Salade de carottes  
cuites  
Rognons de bœuf  
Sauce tomate  
Riz  
Salade verte  
Fromage de chèvre   
Fruit de saison

JEUDI

Feuilleté  
Pâtes  
à la bolognaise  
Salade verte  
Fromage  
Fruit de saison

VENDREDI

Toast de fromage  
blanc ciboulette  
Beignet de calamar  
Epinard  
Yaourt  
Fruit de saison

**TOUS LES JOURS : PAIN BIO**  
(Provenance artisan boulanger local)

\*Tous les mardis fromages de chèvre  
(provenance producteur local)



\*Légumes bio  
(Provenance producteur local)



Origine viande :  
« né et élevé » en France  
« abattu » en France

**Chamallows powa**

**Ingrédients :**

1 paquet de chamallows - 1 tablette de 200 g de chocolat - 10 cl de crème liquide - 2 sachets géants de Smarties - des petits moules

**ACTION !!!**

- 1 Faire fondre le chocolat.
- 2 Incorporer la crème liquide.
- 3 Laisser tiédir le mélange.
- 4 Mettre le mélange dans les petits moules et y placer un chamallow.
- 5 Sur le dessus, une goutte de chocolat et un Smarties.
- 6 Pour finir vous n'avez plus qu'à placer le tout au frigidaire pendant 1 à 2 heures.

