

















Menus Arbouts Cappel Période Novembre - Décembre 2024

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 04 novembre fêtons les Charles	mardi 05 novembre fêtons les Sylvie	jeudi 07 novembre fêtons les Carine	vendredi 08 novembre fêtons les Geoffroy
BETTERAVES VINAIGRETTE ECHALOTE	COLESLAW (CELERI ET CAROTTES LOCALES) 	FRIAND AU FROMAGE	VELOUTE DUBARRY
CARBONARA	NUGGETS DE BLE 	MIJOTE DE DINDE LABEL ROUGE 	FILET DE POISSON MSC SAUCE CREME 
TORSADES BIO 	RIZ CREOLE IGP 	RATATOUILLE BIO 	PETITS LEGUMES
EMMENTAL RAPE	BUTTERNUT LOCAL ROTI 	SEMOULE BIO 	COEUR DE BLE BIO 
FRUIT DE SAISON HVE 	YAOURT NATURE SUCRE BIO 	PATISSERIE	FROMAGE AOP 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.