



**Semaine du 21 au 25 novembre 2022**

**Lundi 21 novembre**

Buffet de crudités  
Sauté de porc  
Buffet chaud: gratin de blettes, printanière de légumes, navets sautés  
Fromage au choix  
Buffet de pâtisseries

**Mardi 22 novembre**

Charcuterie et crudités au buffet  
Beignets de calamars, fritto misto  
Riz créole  
Fromage au choix  
Fruits de saison

**Jeudi 24 novembre**

Tartines savoyardes ou provençales  
Steaks hachés en direct de chez l'éleveur du Pays Haut  
Buffet chaud: gratin de choux fleurs, flageolets, champignons sautés  
Fromage au choix  
Fruits de saison

**Vendredi 25 novembre**

Buffet de crudités  
Poulet fermier d'Ippécourt ou omelette  
Frites  
Yaourts ou glaces  
Petit biscuit du chef

Le Principal  
S. Forterre

La gestionnaire  
P. Bocquillon