



Service
Restauration
L'adjoint délégué
M.VANHERSECKE

LUNDI

- Taboulé
- Fricassé de dinde au curry
- Carottes rondelles et choux fleurs au jus
- Ile flottante
- Pain Bio

MARDI

- TOUSSAINT

MERCREDI

- Potage de légumes
- Aiguillettes de colin multi grains
- Epinards et pommes de terre
- Cantal
- Fruit
- Pain boulot

JEUDI

- Toats au Maroilles et tomate confites
- Rôti de bœuf sauce brune
- Ebly
- Haricots verts extra fins
- Lait gélifié chocolat
- Clémentine
- Pain aux céréales

VENDREDI

Menu végétarien

- Crème d'endives à la vache qui rit et croûtons
- Chili sin carne(carottes, haricots rouges et haché végétal)
- Yaourt abricot
- Pain complet

SAVIEZ-VOUS QUE ...
Nos menus sont composés en grande majorité de légumes provenant de notre **région**.

La qualité : une priorité !

Recette du chef	Produit Bleu Blanc Coeur	Issu de l'agriculture biologique	Issu de la pêche durable
Viande bovine française	Menu du conseil municipal des enfants	AOC	Produits locaux



Découverte ludique et amusante des différents types de lait à La Ribambelle
Semaine du goût 2021

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 15 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites, fèves. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service. Sous réserve de changement et selon l'approvisionnement.

