

# Menus du 20/11 au 1/12/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 20 au 24/ 11	<p>Wrapp jambon boursin Taboulé</p> <p>Pintade marinée Escalope de poulet Lentilles poireaux potiron</p> <p>Brocolis crème d'ail Panais sautés au miel</p> <p>Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Potage Carottes râpées Salade verte au surimi</p> <p>Émincé de bœuf aux épices Œuf cocotte</p> <p>Pommes rissolées Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits au sirop Compote de poire</p>	<p>Céleri bacon Salade de mâche aux croûtons Potage</p> <p>Jambon grill Galette de PDT VG</p> <p>Haricots blancs Purée de patate douce</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu Mousse chocolat</p>	<p>Tarte aux oignons Toasts chèvre chaud</p> <p>Filet de poisson frais Filet poisson meunière</p> <p>Champignons Printanière de légumes</p> <p>Entremets Semoule au lait /chocolat</p> <p>Fruits de saison</p>
Du 27/ 11 au 1 <sup>er</sup> / 12	<p>Boulgour aux légumes Cake jambon olives Potage</p> <p>Émincé de volaille coco Canard à l'orange</p> <p>Haricots verts Carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pamplemousses Endives au surimi Salade coleslaw</p> <p>Rougail saucisses Spaghetti bolognaise VG</p> <p>Riz basmati</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées Avocats crevettes cocktail Potage potimarron</p> <p>Bœuf bourguignon Omelette mogettes</p> <p>Frites Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Île flottante Gâteau minute</p>	<p>Rillettes de porc Quiche lorraine Œufs mayonnaise</p> <p>Filet de poisson frais Encornets à la tomate</p> <p>Poêlée de légumes Crumble de courgettes</p> <p>Fromage Riz au lait</p> <p>Fruits de saison</p>

**Desserts sucrés**  
**Produits laitiers**  
**Féculents**  
**Plat protidique, Végétarien**  
 Légumes et fruits crus  
 Légumes et fruits cuits

origine des viandes : FRANCE

fruits frais présentés à tous les repas

menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements

La gestionnaire

N. BRUNET



La Principale

A. PARAIK

