

Menus du 18 au 29/11/24

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 18 au 22	Wrapp jambon boursin Taboulé Pintade marinée Escalope de poulet Brocolis crème d'ail Panais sautés au miel Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré Fruits de saison	Potage Carottes râpées Salade verte au surimi Émincé de bœuf aux épices Lentilles poireaux potiron Pommes rissolées Salade verte Fromage Cocktail de fruits au sirop Compote de poire	Céleri bacon Salade de mâche aux croûtons Potage Jambon grill Galette de PDT Haricots blancs Purée de patate douce Fromage Tiramisu Mousse chocolat	Tarte aux oignons Toasts chèvre chaud Filet de poisson frais Filet poisson meunière Champignons Printanière de légumes Entremets Semoule au lait /chocolat Fruits de saison
Du 25 au 29	Boulgour aux légumes Cake jambon olives Potage Émincé de volaille coco Canard à l'orange Haricots verts Carottes Fromage Fruits de saison	Pamplemousses Endives au surimi Salade coleslaw Rougail saucisses Spaghetti bolognaise Riz basmati Fromage Compote	Carottes râpées Avocats crevettes cocktail Potage potimarron Bœuf bourguignon Omelette aux haricots Frites Salade verte Fromage Île flottante Gâteau minute	Rillettes de porc Quiche lorraine Œufs mayonnaise Filet de poisson frais Encornets à la tomate Purée d'hiver Crumble de courgettes Fromage Riz au lait Fruits de saison

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



Le Principal

L. LELEU

