



MENU (Semaine du 13/11 au 17/11/2017)

Lundi 13

Salade d'endives (mimolette)
Boulettes de bœuf à la provençale
Frites
Ile flottante

Mardi 14

Potage cultivateur
Portion de colin d'Alaska sauce corail
Choux fleurs pommes de terre
Mimolette
Banane

Mercredi 15

Soupe aux 3 légumes
Poulet rôti
Pommes sautées (mayonnaise)
Coulommiers
Pomme

Jeudi 16

Taboulé à la menthe (citron, tomate)
Navarin d'agneau
Haricots verts flageolets
Glace crème brûlée

Vendredi 17

Céleri rémoulade + betteraves cubes (tomate)
Crêpes garnie au fromage
Pâtes papillon
Fromage blanc
Biscuit





MENU (Semaine du 20/11 au 24/11/2017)

Lundi 20

Duo de crudités (betteraves rouges, céleri)
Crêpes au fromage
Farfalles
Fromage blanc
Biscuit langue de chat

Mardi 21

Salade verte (tomate)
Couscous à l'agneau
Glace

Mercredi 22

Quiche au fromage
Filet de cabillaud sauce océane
Haricots beurre persillés
Camembert BIO
Cocktail de fruits frais

Jeudi 23

Velouté de légumes
Echine ½ sel
Rôti de dindonneau
(Sauce élaborée sans jus de viande porcine)
Lentilles au jus
Tartare ail et fines herbes
Raisin

Vendredi 24

Carottes râpées (tomates)
Omelette aux herbes
Ratatouille niçoise (pommes de terre)
Paris Brest





MENU (Semaine du 27/11 au 01/12/2017)

Lundi 27

Macédoine à la russe (tomates, œufs durs)
 Jambon de Paris (cornichons)
 Jambon de dinde
 Purée
 Croc'lait
 Pomme

Mardi 28

Potage Garbure
 Filet de merlu sauce citron
 Duo de courgettes au gratin (pommes de terre)
 Carré de l'est
 Salade de fruits frais

Mercredi 29

Salade mixte (tomates, concombres, maïs)
 Bœuf bourguignon
 Riz Madras
 Yaourt nature
 Barre pâtissière

Jeudi 30

Velouté cultivateur
 Emincé de poulet à la normande
 Panaché de légumes à la vapeur
 Moelleux citron

Vendredi 01

Tomate à la fête
 Poulet sauté chasseur
 Frites
 Mousse au chocolat

