







Menus du 11 novembre au 6 décembre 2019

| | Entrée | Plat | Fromage | Dessert |
|-----------------------------|--|--|---------------------------|---------------------------|
| Lundi 11 novembre | | FERIE | | |
| Mardi 12 novembre | Tomates vinaigrette  | Brocolis (PDS) , pommes de terre, omelette au fromage | Carré fondu | Paris Brest |
| Mercredi 13 novembre | Pâté de campagne/cornichons | Longe de porc, haricots verts persillés | Fromage blanc sucré | Fruit de saison |
| Jeudi 14 novembre | Carottes râpées vinaigrette (PDS) | Chipolatas, ratatouille, boulgour | Carré de l'est à la coupe | Fruit de saison |
| Vendredi 15 novembre | Salade bretonne | Filet de colin sauce meunière, poêlée de pommes de terre/carottes (PDS) | | Mousse au chocolat |
| | Entrée | Plat | Fromage | Dessert |
| Lundi 18 novembre | Salade de pommes de terre niçoise | Escalope de dinde au jus, petits pois aux oignons | Camembert | Yaourt aromatisé |
| Mardi 19 novembre | Salade de mâche (PDS) | Spaghettis bolognaise | Six de savoie | Fruit de saison |
| Mercredi 20 novembre | Concombre bulgare | Jambon blanc, purée de carotte (PDS) | Saint Paulin | Tarte pomme/rhubarbe |
| Jeudi 21 novembre | Haricots verts vinaigrette | Filet de cabillaud sauce bonne femme, épinards à la crème (PDS) riz créole | | Flan nappé au caramel |
| Vendredi 22 novembre | Chou rouge aux pommes (PD)  | Gratin de pommes de terre Normand au Camembert | Yaourt sucré | Fruit de saison |
| | Entrée | Plat | Fromage | Dessert |
| Lundi 25 novembre | Rillettes/cornichons | Rôti de dinde au curry, purée de courgette | Camembert à la coupe | Fruit de saison |
| Mardi 26 novembre | Tomates vinaigrette | Côte de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate | Mimolette | Petits suisses aux fruits |
| Mercredi 27 novembre | Crêpes aux champignons | Rôti de bœuf, julienne de légumes, macaronis au beurre | Carré croc lait | Fruit de saison |
| Jeudi 28 novembre | Betteraves au fromage (PDS)  | Œufs durs sauce aurore, chou-fleur persillé (PDS) | Gouda | Tarte au chocolat |
| Vendredi 29 novembre | Carottes rapées (PDS) | Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre | | Crème dessert vanille |
| | Entrée | Plat | Fromage | Dessert |
| Lundi 2 décembre | Chou-fleur vinaigrette (PDS)  | Tarte au fromage, salade verte | | Fromage blanc aux fruits |
| Mardi 3 décembre | Salade mexicaine | Langue sauce cornichons, purée mousseline | Tomme noire | Fruit de saison |
| Mercredi 4 décembre | Pamplemousse | Cordon bleu, tomate au four, tortis au beurre | Cantadou | Liégeois vanille |
| Jeudi 5 décembre | Concombre bulgare | Bœuf mode, petits pois à l'estragon | Petit suisse sucré | Tarte grillée aux pommes |
| Vendredi 6 décembre | Céleri frais rémoulade (PDS) | Cubes de saumon sauce bercy, riz créole au beurre | Gouda | Fruit de saison |

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin) Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien