







Menus du 9 novembre au 4 décembre 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 novembre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Longe de porc aux pruneaux, coquillettes au beurre	Emmental	Pêche au sirop
Mardi 10 novembre	Tomates/maïs vinaigrette 	Omelette au fromage, brocolis persillés et pommes de terre	Carré fondu	Paris Brest
Mercredi 11 novembre	FERIE			
Jeudi 12 novembre	Pâté de campagne	Steak haché de bœuf sauce provençale, ratatouille, boulgour	Carré de l'Est à la coupe	Fruit de saison
Vendredi 13 novembre	Salade bretonne (PDS)	Filet de colin sauce meunière, pommes de terre et carottes Vichy		Mousse au chocolat
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 novembre	Salade de pommes de terre Niçoise	Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre	Camembert	Yaourt aromatisé
Mardi 17 novembre	Salade de mâche (PDS) 	Steak de soja végétal, spaghettis au gruyère	Six de Savoie	Fruit de saison
Mercredi 18 novembre	Concombre bulgare (PDS)	Jambon blanc, purée de carotte (PDS)	Saint Paulin	Tarte pomme/rhubarbe
Jeudi 19 novembre	Haricots verts vinaigrette	Filet de cabillaud, épinards à la crème (PDS), riz créole		Flan nappé caramel
Vendredi 20 novembre	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf mode, gratin dauphinois	Yaourt sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 novembre	Rillettes cornichon	Rôti de dinde au curry, purée de courgettes (PDS)	Camembert à la coupe	Fruit de saison
Mardi 24 novembre	Tomates vinaigrette (PDS)	Echine de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate	Mimolette	Petits suisses fruités
Mercredi 25 novembre	Crêpes aux champignons	Rôti de bœuf froid, julienne de légumes, macaronis au beurre	Carré croc lait	Fruit de saison
Jeudi 26 novembre	Betteraves au fromage (PDS) 	Œufs durs sauce aurore, chou-fleur persillé (PDS)	Gouda	Tarte au chocolat
Vendredi 27 novembre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre		Crème vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30 novembre	Chou-fleur vinaigrette 	Quiche au fromage, salade verte		Fromage blanc aux fruits
Mardi 1er décembre	Salade mexicaine	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Tomme noire	Fruit de saison
Mercredi 2 décembre	Pamplemousse	Cordon bleu, tomate au four, tortis au beurre	Candatou	Légeois vanille
Jeudi 3 décembre	Concombre bulgare	Saute de mouton printanier, petits pois à l'estragon	Petit suisse sucré	Tarte grillée aux pommes
Vendredi 4 décembre	Céleri frais rémoulade (PDS)	Cubes de saumon sauce Bercy, riz créole	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

Menu Végétarien

