



Menus du 8 novembre au 3 décembre 2021



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 novembre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Longe de porc aux pruneaux, jeunes carottes et coquillettes	Emmental	Pêche au sirop
Mardi 9 novembre	Tomates vinaigrette/ Maïs (PDS)	Omelette au fromage, brocolis persillés, pommes quartines	Carré fondu	Paris Brest
Mercredi 10 novembre	Paté de campagne	Fricassée de volaille sauce grand mère, haricots verts persillés	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Jeudi 11 novembre		FERIE		
Vendredi 12 novembre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Filet de colin sauce meunière, ratatouille et boulgour		Crème dessert vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 novembre	Salade de pommes de terre niçoise	Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre	Camembert	Yaourt aromatisé
Mardi 16 novembre	Salade mexicaine	Steak de soja végétal à la provençale, spaghettis au gruyère	Six de Savoie	Fruit de saison
Mercredi 17 novembre	Concombre bulgare	Jambon blanc, purée de carottes	Saint Paulin	Salade de pommes Caramel
Jeudi 18 novembre	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf mode, gratin dauphinois	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 19 novembre	Haricots verts vinaigrette	Blanquette de poisson diéppoise, épinards à la crème et riz créole		Flan nappé caramel
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 novembre	Rillettes cornichon	Rôti de dinde au romarin, purée de potiron	Carré croc lait	Fruit de saison
Mardi 23 novembre	Tomates vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis	Mimolette	Tarte au chocolat
Mercredi 24 novembre	Crêpe aux champignons	Rôti de bœuf froid, Poêlée de pommes de terre, salsifis et carottes		Crème dessert praliné
Jeudi 25 novembre	Betteraves au fromage (PDS)	Echines de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate		Petit suisse fruité
Vendredi 26 novembre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Quiche au fromage	Yaourt sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 novembre	Chou-fleur vinaigrette(PDS)	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Catadou	Fruit de saison
Mardi 30 novembre	Salade de mâche (PDS)	Chili végétarien	Tomme noire	Liégeois vanille
Mercredi 1er décembre	Pamplemousse	Cordon bleu, haricots verts à la provençale, Tortis au beurre		Fromage blanc aromatisé
Jeudi 2 décembre	Concombre bulgare	Sauté de mouton printanier, petits pois à l'estragon	Petit suisse sucré	Tarte grillée aux pommes
Vendredi 3 décembre	Céleri frais rémoulade (PDS)	Filet de cabillaud, courgette à l'aïl, 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