

Menu

Semaine du 21 au 27 novembre 2022

JOUR		MIDI	SOIR
LUNDI	21	Salade d'endives au bleu d'Auvergne Bœuf à la tomate Poêlée de légumes Fromage ou laitage Yaourts aux fruits	Émincé de chou blanc en soupe Paupiette de veau au poivre vert Épinards en gratin Fromage ou laitage Panna cotta
MARDI	22	Buffet vin nouveau Fromage ou laitage	Soupe au pistou Fromage ou laitage Compote de pommes
MERCREDI	23	Mousse de canard Curry de volaille Légumes d'Automne (navets, carottes, pommes de terre) Plateau de fromages Yaourt aux myrtilles	Soupe de courgettes Gratinade de ravioles Plateau de fromages Raisin
JEUDI	24	Trévisse vinaigrette aux figues Ragoût d'agneau Haricots coco Plateau de fromages Pommes au four au miel	Bouillon de vermicelles Butternuts confites au bœuf, gratinées à la Fourme d'Ambert Gâteau de semoule
VENDREDI	25	Salade de museau Poisson du marché Sommités de chou-fleur Plateau de fromages Banane	Velouté de courges Cordon bleu Riz pilaf et sauce tomate Plateau de fromages Mousse de marrons
SAMEDI	26	Salade de pommes de terre et hareng Longe de porc rôti et son jus Petits pois/carottes Plateau de fromages Kiwis	Crème d'asperges Boulettes de bœuf en sauce Polenta Plateau de fromages Pruneaux au sirop
DIMANCHE	27	Fromage de tête Sauté de veau Stroganoff Tagliatelles Plateau de fromages Coupe liégeoise glacée	Soupe de légumes Tarte aux poireaux et Reblochon Plateau de fromages Salade de fruits à la menthe

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**