

Menu

Semaine du 28 novembre au 04 décembre 2022

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 28	Salade verte aux noix Filet de poisson du marché Poêlée de légumes Plateau de fromages Poire chocolat	Velouté de Fèves Paupiettes de veau en sauce (UE) Endives Braisées Plateau de fromages Yaourt aux fruits
MARDI 29	Salade de haricots verts à l'échalote Lasagnes au bœuf haché Salade verte Plateau de fromage Salade de fruits	Soupe de pois cassés Quiche blettes et champignons forestiers Feuilles de chêne à l'ail Plateau de fromages Raisin
MERCREDI 30	Choux rouge mi-cuit en salade Couscous (poulet, merguez, boulettes) Plateau de fromages Pommes au four	Consommé de Vermicelles Filet de poisson Meunière et son Quartier de Citron Tomates au four Plateau de fromages Salade de Clémentines
JEUDI 01	Concombre à la Bulgare Tranche de Paleron Braisée et son coulis Plateau de fromages Yaourts aux fruits	Crème Champignons Galette Bretonne Epinards à la crème Plateau de fromages Crème Caramel
VENDREDI 02	Jambon cru Filet de Maquereau Bouquet de brocolis Plateau de fromages Gâteau de semoule	Potage Dubarry Ravioles aux Saumon crème d'Aneth Plateau de fromages Carpaccio d'orange à la cannelle
SAMEDI 03	Poireaux vinaigrette façon mimosa Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Plateau de fromages Fruits de saison	Velouté de potiron et lardons Escalopes de dinde à l'italienne Carottes glacées Plateau de fromages Bananes
DIMANCHE 04	Saucisson et ses condiments Agneau aux raisins blanc Semoule Plateau de fromages Clafouti cerise	Soupe de brocolis Flammekueche Salade composée Plateau de fromages Yaourt aux fruits

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