

MENU

Du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2017

Petit-déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – 1 jus d'orange - 1 fruit et au choix
1 yaourt ou 1 fromage blanc- 1 fois par semaine : 1 compote - 1 viennoiserie, 3 fois par semaine : céréales

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 20	Betteraves rouges aux pommes Salade portoricaine, oeuf mayonnaise Pâtes bolognaises ou Pâtes à l'indienne Poêlée de carottes et champignons Crème au yusu, crèmerie	Potage Salade pagode Chipolatas Purée, gratin de chou-fleur Délice de framboises
Mardi 21	Salade du thonier, duo de radis et taboulé Sauté d'agneau à l'Irlandaise ou cordon bleu Petits pois, navets braisés Riz au lait, crèmerie	Potage Salade angevine Rôti de veau sauce échalote Quinoa Bio Topinambours Crèmerie
Mercredi 22	Carottes râpées au raisin, salade au noix KIG HA FARZ Pomme de terre Poire au caramel au beurre salé et noisettes	Potage Salade oslo Omelette aux fromages Haricots verts, ratatouille Glace
Jeudi 23	Tomate céleri, charcuterie Salade grecque Sauté de veau au chorizo ou Paupiette de veau sauce forestière Semoule, salsifis au curry Tarte au citron, Paris Brest Entremet du jour	Potage Salade fraîcheur surimi Nuggets de volaille Pommes rissolées, poêlée de légumes Crèmerie
Vendredi 24	Flamenkuche, friand Carottes concombres maïs Aile de raie aux câpres ou filet de poisson Ou sauté de volaille à l'estragon Riz et gratin de fenouil Crèmerie	

En plus d'un des desserts au menu, il est proposé au choix :
1 yaourt, 1 fromage blanc, un fruit ou 1 fromage

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute

Le Gestionnaire,



Le Provisieur,

