MENUS DU 24 AU 30 NOVEMBRE



Lundi

TARTINE DE CHÈVRE PARMENTIER DE COURGE À LA VOLAILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON

POTAGE DU JOUR FEUILLETÉ À LA VIANDE SALADE VERTE FROMAGE CRÈME DESSERT

Mardi

COLESLAW
MOULES À LA CRÈME
FRITES
FROMAGE
ENTREMET CITRON

POTAGE DU JOUR OMELETTE PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE RIZ AU LAIT

Mercredi

PAUPIETTE DE VEAU
PETITS POIS À LA FRANÇAISE
FROMAGE
POMME AU FOUR

POTAGE DU JOUR RAVIOLIS GRATINÉS FROMAGE YAOURT NATURE

Jeudi

REPAS À THEME "PETIT TOUR EN ALSACE"

POTAGE DU JOUR SAUTÉ DE BLETTES À LA VOLAILLE FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE

Vendredi

ROSETTE ET CORNICHON
FILET DE LIEU AU BEURRE BLANC
FENOUIL BRAISÉ
FROMAGE
BABA AU RHUM

SOUPE DE POISSON GNOCCHIS À LA ROMAINE FROMAGE FRUIT AU SIROP

Samedi

SALADE DE HARICOTS VERTS
TAJINE DE POULET
SEMOULE
FROMAGE
PANNA COTTA AU MIEI

POTAGE DU JOUR
TARTE À L'ENDIVE ET AU FROMAGE
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Dimanche

SALADE COMPOSÉE MACARONADE À LA JOUE DE PORC FROMAGE GLACE

POTAGE DU JOUR POÊLÉE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS ET VOLAILLE FROMAGE PETIT SUISSE SUCRÉ