

MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 2 au 6 novembre	Salade croûtons fromage Raviolis Salade verte Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Steak végétal Pâtes Fromage blanc aux fruits	Terrine de campagne <u>Poulet yassa</u> Brocolis Gruyère Fruit frais	Concombre et feta Poêlée de poissons Gratin de courgettes Compote de fruits
Semaine du du 9 au 13 novembre	Avocat mayonnaise Blanquette de dinde Riz pilaf Faisselle aux fruits rouges	<u>Cake aux olives</u> Boulgour et petits légumes Camembert Fruit frais	<u>Velouté de potiron</u> Cassolette de la mer Haricots verts <u>Riz au lait</u>	Chou blanc, emmental, mayo <u>Veau marengo</u> Carottes Vichy Comté Fruit frais
Semaine du 16 au 20 novembre	<u>Champignons à la grecque</u> <u>Brandade de poissons</u> Salade verte Yaourt nature sucré	Salade d'endives aux noix Wok de légumes et nouilles chinoises Brie Crème dessert végétale	Potage de courgettes et Kiri Navarin d'agneau Pommes vapeur Pyrénées Fruit frais	Radis Roti de bœuf Courgettes poêlées Flan au chocolat
Semaine du 23 au 27 novembre	Betteraves Pizza maison Salade verte <u>Panna cotta aux fruits rouges</u>	Salade de mâche et chèvre Boulettes sauce tomate Frites Fruit frais	Salami Omelette au fromage Duo de choux Yaourt aux fruits	Salade de haricots verts Poisson pané Gratin de macaroni <u>Fruits au sirop</u>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison

MENUS NOVEMBRE - DECEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 30 novembre au 4 décembre	Friand au fromage Bœuf bourgignon Carottes et navets Gouda Fruit frais	Crème de légumes Riz sauvage et poêlée de légumes Petits Suisses	Carottes râpées et cantal <u>Hamburger</u> Salade verte Compote de fruits	Œufs durs mayonnaise Filet de poisson Embeurée de chou frisé Cantal Fruit frais
Semaine du du 7 au 11 décembre	Chou rouge et emmental Paupiette de veau Petits pois carottes Mousse au chocolat	Salade coleslaw Céréales gourmandes et légumes Yaourt nature sucré Banane	Rillettes de thon Sauté de porc aux olives Gratin de chou-fleur Fruit frais	Salade maïs et mimolette Filet de poisson Epinards à la crème <u>Millefeuille vanille</u>
Semaine du 14 au décembre	Salade d'endive et chèvre Escalope de volaille à la crème Purée de patate douce Yaourt aux fruits	Houmous Pâtes bolognaises sans viande Fourme d'Ambert Fruit frais	Chou chinois lardons croûtons Cordon bleu Haricots beurre Compote de fruits	Feuilleté au chèvre et tomate Chapon forestier Pomme Amandine et topinambour Bûche de Noël

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison

