

MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 8 au 12 novembre	Chou chinois, lardons, croûtons <u>Enchiladas de bœuf</u> Maïs grillé Crème dessert végétale	Poireaux mimosa Filet de saumon Céréales gourmandes Yaourt aromatisé Fruit	FERIE	Champignons à la crème Omelette nature Frites Compote de fruits
Semaine du 15 au 19 novembre	Carottes râpées Spaghetti Bolognaise Fromage blanc sucré	<u>Houmous et croûtons</u> <u>Curry de butternut et lentilles</u> Riz sauvage Mimolette Pomme	Salade de mâche et betterave <u>Lieu noir viennoise</u> <u>Embeurré de chou vert</u> <u>Crumble aux poires</u>	Nems Navarin d'agneau Poêlée de légumes d'automne Kiri Clémentine
Semaine du 22 au 26 novembre	Radis noir râpé Jambon grillé Pommes de terre sautées persillées <u>Pana cotta exotique</u>	Taboulé de chou-fleur Raviolis au chèvre Sauce basilic Tomme <u>Tarte au chocolat</u>	Potage Saint Germain Escalope de volaille à la crème Epinards et salsifis Saint Nectaire Orange	Salade mexicaine <u>Quiche au fromage</u> Brocolis Yaourt aux fruits
Semaine du 29 novembre au 3 décembre	Duo de saucissons Filet de poisson Petits pois à la française Emmental <u>Riz au lait à la vanille</u>	Endives, croûtons et noix Bœuf lyonnais Pommes de terre vapeur Camembert Clémentine	Salade de haricots verts <u>Croque-monsieur végétarien</u> Salade verte Faiselle coulis de fruits rouges	Crème de courgette et kiri Cordon bleu Pâtes <u>Entremet mangue-passion</u>

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

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison

MENUS NOVEMBRE-DECEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 6 au 10 décembre	Salade de riz au thon Paupiette de veau Chou romanesco Pomme	Velouté de butternut Roti de porc <u>Purée de carotte</u> <u>Flan à la vanille</u>	Betterave râpée Saucisse de Toulouse <u>Gratin de potimarron</u> <u>Gâteau au chocolat</u>	Œufs durs Filet de poisson Semoule Brie Orange
Semaine du 13 au 17 décembre	Radis Omelette paysanne Lardons, champignons Carottes Vichy <u>Flan au chocolat</u>	Salade croûtons mimolette <u>Blanquette de veau à l'ancienne</u> Riz pilaf Yaourt nature sucré Kiwi	Feuilleté au fromage <u>Wok de légumes</u> <u>et nouilles chinoises</u> Cantal Clémentine	<u>Roulé de saumon fumé à l'ail et fines herbes</u> <u>Civet de sanglier</u> Pommes noisettes <u>et frites de panais</u> <u>Omelette norvégienne</u>

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

Menu Bio

Menu végétarien

Fait maison



