



MENUS du 15 Novembre au 28 Novembre 2021



LUNDI 15/11	MARDI 16/11	MERCREDI 17/11	JEUDI 18/11	VENDREDI 19/11	SAMEDI 20/11	DIMANCHE 21/11
MIDI Œuf dur mayonnaise Quenelle Jardinière de légumes Gouda Fruit de saison	MIDI Salade de pâtes Cordon bleu de dinde Haricots beurre Tome blanche Flan chocolat	MIDI Cœur de palmier/ maïs Poisson meunière Brocolis Yaourt Beignet	MIDI Carottes râpés Gardianne de taureau Semoule Rondelé Compote de pomme	MIDI Endives aux pommes Moules Pommes noisette Petit suisse Fruit de saison	MIDI Mâche Boudin noir aux oignons Chou braisé Fromage Pâtisserie	MIDI Pâté en croute Bouride de colin Riz Créole Petit suisse arôme Fruit de saison
SOIR Potage de légumes Yaourt nature	SOIR Crème de lentilles Samos	SOIR Potage vermicelles Fruit de saison	SOIR Potage potiron Bulgy	SOIR Crème de céleri Biscuit	SOIR Velouté champignons Compote pomme fraise	SOIR Velouté de champignons Tartare
LUNDI 22/11	MARDI 23/11	MERCREDI 24/11	JEUDI 25/11	VENDREDI 26/11	SAMEDI 27/11	DIMANCHE 28/11
Taboulé Œuf Epinard béchamel Comté Fruit de saison	Betteraves Bœuf aux carottes Riz Cantadou ail et F. herbes Crème dessert vanille	Endives vinaigrette Sauté de porc sce moutarde Boulgour Samos Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Bolognaise Pâtes Tome des Pyrénées Fruit de saison	Salade verte Parmentier De poisson Yaourt Gâteau aux pépites de chocolat	Radis + beurre Couscous (Merguez boulette) Bulgy fruits mixés Pâtisserie	Lentilles en salade Pintade Rôti Chou de Bruxelles Camembert Fruit de saison
Potage crécy Compote d'abricot	Velouté Esaü Fruit de saison	Potage poireaux / PDT Fromage blanc	Potage potiron Biscuit	Velouté petits pois Bûche de chèvre	Potage de poissons / croutons Compote de pomme	Potage de vermicelle Laitage

Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - * Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne
Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.