

MENU DU LUNDI 16 NOVEMBRE AU DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2020

	MIDI	SOIR
LUNDI	CRÈME FERMIÈRE ESCALOPE DE DINDE PÂNÉE MAISON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE / SALADE ANANAS AU SIROP CAFÉ	CRÈME PÂTES À LA TRUITE FUMÉE ET ANETH ENTREMETS CITRON
MARDI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS MIJOTÉ DE BŒUF BLETTES FROMAGE / SALADE PAIN PERDU CAFÉ	VELOUTÉ POËLLÉE DE CŒURS DE VOLAILLE POMME DE TERRE SARLADAISE FROMAGE BLANC CONFITURÉ
MERCREDI	GARBURE CÔTE DE PORC SAUCE PIQUANTE RIZ FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ	POTAGE OMELETTE FROMAGÈRE MESCLUN MAESTRO CAFÉ
JEUDI	SOUPE DE POISSON ET CROÛTONS CÉLERI RÂPÉ AUX MOIX SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX CHAMPIGNONS YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT CAFÉ	SOUPE PILON DE POULET AUX ÉPICES DOUCES CHOU-FLEUR GRATINÉ POIRE AU VIN
VENDREDI	SOUPE À L'OIGNON TRUITE AUX AMANDES CAROTTES À LA CRÈME FROMAGE / SALADE LIÉGEOIS FRUITÉ CAFÉ	SOUPE BOULES DE BŒUF PIMENT D'ESPELETTE SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES CRÈME AUX ŒUFS FLEUR D'ORANGER
SAMEDI	POTAGE DE LÉGUMES MANCHON DE CANARD LENTILLES FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ	POTAGE TARTE AU POTIRON ET OIGNONS SALADE D'AUTOMNE CRÈME CHOCOLAT BIO
DIMANCHE	POTAGE DU CHEF TABOULÉ PERLES GOURMANDES PINTADE FLAMBÉE ENDIVES BRAISÉES TARTE FINE AUX POMMES CAFÉ	POTAGE JAMBON DE PAYS GALETTE DE POMME DE TERRE YAOURT NATURE

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

- Susceptible d'être modifié