

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Terrine de légumes sauce ciboulette			Betteraves persillées au cumin
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Quenelles de volaille sauce nantua Gratin de chou-fleur Blé	Chili sin carne (Plat complet végétarien) Riz pilaf Poêlée de légumes		Sauté de volaille forestière Haricots verts à l'ail et au persil Semoule	Blanquette de saumon Macaronis Épinards à la crème
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Yaourt nature sucre				
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Tarte aux pommes	Spécialité de pommes saveur biscuit (compote)		Le cake doré miel cannelle portion Les desserts de ma mamie	Yaourt velouté aux fruits mixés

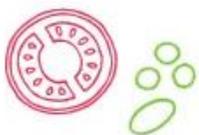
LEGENDE



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
ENTREES	 Rondelles de concombre		 Soupe Saint Germain	 Carotte râpée nature
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rôti de veau braisée	Omelette nature		 Colombo de volaille en fricassée	Filet de merlu sauce à l'aneth
Riz créole Poêlée de champignons et carottes	Pommes de terre sautées à l'ail Haricots verts à l'ail et au persil		Semoule Poêlée de navets	Endives braisées Boullgour aux épices
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Pyrenee				
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Gâteau basque	 Kiwi		Gâteau au yaourt	Fromage blanc

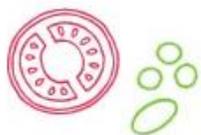
LEGENDE



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

20/11/2023

ENTREES

Salade iceberg au fromage
bûchette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gnocchis fromage Italien
champignon noix (Plat complet
végétarien)

Tortis sauce all'arrabiatta

Panaché de salades

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

MARDI

21/11/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Bœuf émincé à la japonaise
(sauce soja gingembre) World

Good Spot

Riz créole

Haricots beurre

LAITAGES

Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Compote pomme abricot

MERCREDI

22/11/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

23/11/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet grillé

Émincé de chou vert braisé au jus

Purée de pommes de terre

LAITAGES

Fromage Carré frais

DESSERTS

Banane à l'anglaise au chocolat

VENDREDI

24/11/2023

ENTREES

Betteraves persillées vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané meunière
et citron

Épinards étuvés à la muscade

Pommes de terre persillées

LAITAGES

DESSERTS

Coupe de fromage blanc et kiwi

LEGENDE



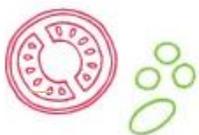
Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Soupe de potiron 			Pâté de foie cornichon
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boulette de bœuf au jus	Saucisse de toulouse		Pizza fromage	Colin d'alaska sauce citron
Poêlée brocolis et chou-fleur	Haricots blancs		Panaché de salades	Riz créole
Blé	Carottes persillées			Haricots verts sautés
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Camembert			Pyrenee	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Muffins aux pépites de chocolat	Clémentine 		Raisin blanc 	Yaourt aromatisé

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Pêche responsable