

Menu de la deuxième quinzaine du mois de novembre 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
mer. 16	Cresson	Riz au lait	Boudin blanc, choux rouges aux pommes et PDT	Roastbeef céleri rémoulade et salade de PDT	Paëlla (fruits de mer et volaille)	Boudin blanc, choux rouges aux pommes et PDT
jeu. 17	Poireaux	Cake aux fruits	Pâte à la sauce bolognaise (boeuf)	OEufs mimosa, PDT et macédoine de légumes	Choucroute à l'Alsacienne (porc)	Pâte à la sauce bolognaise (boeuf)
ven. 18	Champignons	Yaourt nature	Poisson du jour, épinards en branches et PDT	Salade de lentilles aux dés de volaille et petits légumes	Cuisse de canard à l'orange, bouquetière et dauphinois	Poisson du jour, épinards en branches et PDT
sam. 19	Potiron	Compote	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomate		Boeuf bourguignon (champignons, carottes), stoemp aux carottes	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomate
dim. 20	Cerfeuil	Gaufre	Rôti de dinde, champignons et tagliatelles		Escalope de porc, flan aux brocolis et PDT rissolées	Rôti de dinde, champignons et tagliatelles
lun. 21	Choux-fleurs	Yaourt fruité	Pavé de dinde, céleri rave et purée	Boulettes à la moutarde (porc) et sa garniture	Cuisse de lapin sauce chasseur, aubergine grillée et PDT grill	Pavé de dinde, céleri rave et purée
mar. 22	Potage du chef	Petit beurre	Poisson provençal et PDT vapeur	Mezze(feuille de vigne, tzatziki, tarama, pâtes grecques, chou blanc...)	Blanc de poulet Moambe, riz blanc et courgettes	Poisson provençal et PDT vapeur
mer. 23	Oignon	Fromage blanc	Boulettes(p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée	Wrap au poulet curry(carottes râpées, maïs et PDT)	Poisson sauce armoricaine, duo de carotte et PDT	Boulettes(p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée
jeu. 24	Haricot blanc	Fruit	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT	Pêche au thon et sa garniture	Pâte à la sauce bolognaise végétarienne	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT
ven. 25	Carotte-curry	Liégeois	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes	Antipasti (mortadelle-aubergines-mozzarella-pâte)	Brochette mix (p/b), bouquetière et Duchesse	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes
sam. 26	Céleri	Gaufre vanille	Macaronis au jambon-fromage,champignons gratiné		Suprême de volaille, salsifis au citron et Dauphinois	Macaronis au jambon-fromage,champignons gratiné
dim. 27	Julienne	Zébrine	Burger de lapin, haricots verts et purée		Ragout d'agneau aux carottes et PDT	Burger de lapin, haricots verts et purée
lun. 28	Tomate	Yaourt auxfruits	Blanc de poulet, riz garni aux brocolis	Assiette de sardines, betteraves et PDT	Nid d'oiseau, duo de carottes et PDT	Blanc de poulet, riz garni aux brocolis
mar. 29	Pois chiches	Cake au chocolat	Omelette sauce fromage, coquillettes aux petits légumes	Tête de veau en tortue, salade de choux fleurs et PDT	Nasi Goreng (riz-volaille)	Omelette sauce fromage, coquillettes aux petits légumes
mer. 30	Asperge	Mousse aux pommes	Sauté de porc, choux-fleurs et PDT	Salade César(poulet),tomates et PDT	Paupiette de saumon, épinards et purée	Sauté de porc, choux-fleurs et PDT

Ce menu est sujet à d'éventuelles modifications. Nos repas sont préparés à base de produits susceptibles de contenir différents allergènes. Pour toute question, vous pouvez nous joindre au 02/537.98.66