







MENU DU 17 AU 21 NOVEMBRE

semaine 47	lundi 17 Novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
HORS D'ŒUVRE 	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos
	crêpes	œuf mayo	cornet de jambon	carottes râpées	charcuterie
	pâté de campagne	salade de tomates	frisée surimi	frisée saucisse sèche	radis
	salade ceasar	salade de riz au thon	museau pommes de terre	betteraves râpées	sombrero
	betteraves	terrinerie de poisson	choux blanc lardons	pain de poisson	salade de lentilles
	salade d'endives	céleri rave		concombres à la crème	
PLATS ET LEGUMES 	filet de colin meunière	sauté de dinde	chili con carné	roti de porc	Spaghettis sauce bolognaise
	saumon frais	boulette de sarrasin	croissant au jambon	boudin noir	foie de veau
	jardinière de légumes	semoule	pommes rissolées	purée	spaghettis
	poêlée coté sud	poêlée méridionale	brocolis	petit pois	fenouil braisé
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé	yaourt aromatisé
	yaourt bio	yaourt bio	yaourt bio	yaourt bio	yaourt bio
	fromage blanc	entremet café	gélifié	fromage blanc	crème renversée
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
	mousse au praliné	tarte aux pommes	mousse praliné	crumble aux pommes	gâteau de riz
		beignet aux pommes		les flottantes	

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	betteraves	salade verte	pomelos	concombre	
	steak fromager	poulet roti	lasagnes aux légumes	omelette aux lardons	
	haricots beurre	poêlée de légumes verts	salade verte	gratin de choux fleur	
	fromage de chèvre	mimolette	camembert	emmental	
	biscuit	fruit	crème dessert	compote de fruit	



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française

Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable



**Cuisiné
Maison**

Plat Végétarien	BIO	Viande Française	Appellation d'origine contrôlée	Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Spécialité Traditionnelle Garantie	Indication Géographique Protégée	Pêche Durable
--------------------	-----	---------------------	---------------------------------------	----------------	--------------------------------------	--	--	------------------