

MENUS DU 06 AU 10 NOVEMBRE

Lundi 6

Quiche lorraine
Quiche au fromage
&
Sauté de porc à la
moutarde
Filet de merlu à la
crème de poireaux
&
Petits pois
Quinoa et lentilles
&
Produit laitier
&
Fruit de saison



Mardi 7

Céleri rémoulade
Bol de salade
(tomates, croutons, œufs)
&
Cuisse de poulet au jus
Filet de colin crème persillée
&
Choux fleurs
Boulgour
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Mercredi 8

Choux Rouges
Bol de salade
(artichauts, pommes de terre, lardons)
&
Blanquette de dinde
Lieu en croûte d'herbes
&
Butternut sauté
Pennes
&
Produit laitier
&
Île flottante ou
Fruits de saison

Jeudi 9

Coleslaw
Mousse de légumes
&
Tartiflette au lard
Tartiflette aux poissons
&
Salade verte
&
Produit laitier
&
Salade de fruits

Vendredi 10

Salade orientale
(Semoule, boulgour, raisins secs,
courgettes)
Betteraves
&
Sauté de bœuf à la hongroise
Quenelles de poisson
&
Carottes persillées
Pommes de terre
&
Produit laitier
&
Fruits de saison








E. Gautier
Le chef d'Etablissement



C. Beuve
La Gestionnaire



-  Produits laitiers
-  Surgelés
-  Produits bio/locaux
-  Produits frais
-  « Fait maison »