

MENUS DU 27 NOVEMBRE AU 1^{er} DÉCEMBRE

Lundi 27

Salade de choux rouges
Pâtes au thon
&
Pilons marinés Tex mex
Filet de poisson aux saveurs
asiatiques
&
Brocolis
Purée de potiron
&
Produit laitier
&
Fruits de saison



Mardi 28

Poireaux vinaigrette
1/2 pamplemousse
&
Petit salé
Filet de colin au basilic
&
Lentilles
Carottes - céleri
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Mercredi 29

Salade coleslaw
Galantine de volaille
&
Bœuf bourguignon
Filet de merlu aux
crevettes
&
Choux braisé
Pommes de terre persillées
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Jeudi 30

Céleri rémoulade
1/2 avocat
&
Rougail saucisse
Rougail de poisson
&
Salsifis
Riz
&
Fromage bio
Produit laitier
&
Crème chocolat ou vanille

Vendredi 1er

Carottes râpées
Salade suisse (salade verte,
emmental, pommes de terre, jambon)
&
Paupiette de veau ou volaille
Aile de raie beurre de câpres
&
Pâtes
Crumble de légumes
&
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 »