

SEMAINE DU 27 NOVEMBRE 2017 AU 03 DECEMBRE 2017

MENU

LUNDI
27
JULIENNE DE LEGUMES VINAIGRETTE
POULET RÔTI AUX HERBES
POMMES SAUTEES
TARTARE AUX NOIX
MARRON SUISSES



POTAGE DE LEGUMES
GRATIN DE COURGETTES AUX OIGNONS
TOME
FRUIT DE SAISON



MARDI
28
BETTERAVES AUX OIGNONS / ŒUFS DURS
RIZOTTO AU POISSON
SAINT- FELICIEN
SALADE POMME / MANDARINE

POTAGE DE LEGUMES
GRATIN D'ENDIVES
TOME NOIRE
COMPOTE DE FRUITS

MERCREDI
29
TERRINE DE POISSON
EMINCES DE VOLAILLE AU CIDRE
COTES DE BLETTE SAUTEES A L'AIL
BOMBEL
PÂTISSERIE



SOUPE A L'OIGNON
QUICHE LORRAINE MAISON
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON

JEUDI
30
SALADE VERTE
CAILLETTE
POMME DE TERRE VAPEUR
TOME EN SALADE
ABRICOTS A LA GELEE



POTAGE DE CAROTTES
CHOU-FLEUR SAUCE AURORE
SAINT-PAULIN
FRUIT DE SAISON

VENDREDI
1
PIZZA MAISON
FILET DE LIEU SAUCE CRUSTACE
HARICOTS BEURRE AU CITRON
FOURME
FRUIT DE SAISON



POTAGE DE COURGETTES
POËLEE DE PÂTES PAYSANNE
KIRI NATURE
ANANAS AU SIROP

SAMEDI
2
CAROTTES CUITES VINAIGRETTE
LANGUE DE BŒUF
PUREE DE POMMES DE TERRE
BÛCHE DE CHEVRE
FLAN AUX ŒUFS

POTAGE HARICOTS POMMES DE TERRE
SALSIFIS A LA TOMATE
CANTAL
BISCUITS



DIMANCHE
3
SALADE RIZ / MOULES et THON
THON SAUCE COCKTAIL
GIGOT D'AGNEAU A LA CREME D'AIL
HARICOTS VERTS PERSILLES
FROMAGE
PÂTISSERIE

POTAGE DE POTIRON CHÂTAIGNE
RAVIOLIS
FROMAGE BLANC
COMPOTE

