

SEMAINE DU 20 NOVEMBRE 2017 AU 26 NOVEMBRE 2017

MENU

LUNDI
20
SALADE D'EBLY
PAUPIETTE DE VEAU
CAROTTES PERSILLEES
BRIE
FLAMBY

POTAGE DE LEGUMES
QUENELLES SAUCE TOMATE
VACHE QUI RIT
COMPOTE DE FRUITS

MARDI
21
ŒUFS DURS MIMOSA
ESTOUFFADE DE BŒUF
RIZ
CARRE 1/2 SEL
TIRAMISU



SOUPE A L'OIGNON
GRATIN DE POTIRON
CANTADOU
PÊCHE AU COULIS

MERCREDI
22
ENDIVES AU GRUYERE
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE
PUREE DE POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
SALADE POMME / ORANGE / BANANE



POTAGE DE COURGETTES
HARICOTS VERTS SAUTES
KIRI CHEVRE
MOUSSE AU CITRON

JEUDI
23
PAMPLEMOUSSE AU SUCRE
POT AU FEU ET SES LEGUMES

BÛCHE DU PILAT
COCKTAIL DE FRUITS



POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE NATURE
PETITS SUISSES AROMATISES
FRUIT DE SAISON

VENDREDI
24
PÂTE CROÛTE - CORNICHONS
DOS DE COLIN PANE + CITRON
COURGETTES SAUTEES
SAMOS
FRUIT DE SAISON



POTAGE DE HARICOTS VERTS
POMME DE TERRE VAPEUR
TOME BLANCHE
MIRABELLES AU SIROP

SAMEDI
25
TARTE ALSACIENNE
SAUTE DE PORC AUX PETITS LEGUMES

SAINT-AGUR
POMME CUITE



POTAGE DE LEGUMES
SPAGHETTI BOLOGNAISE
MINI ROITELET
DANETTE

DIMANCHE
26
TERRINE DE POISSON
RÔTI DE VEAU
POMMES NOISETTE
FROMAGE
PÂTISSERIE



POTAGE DE CAROTTES
CRÊPE AU JAMBON
FAISSELLE
FRUIT DE SAISON