

Menu du 18 au 22 novembre 2019

Lundi 18

Champignon sauce cocktail

Taboulé

Potage



Paupiette de veau sauce moutarde

Cabillaud au citron

Brocolis

Ratatouille



Produit laitier



Compote de pomme bio de l'Anjou

Biscuit



Mardi 19

Céleri rémoulade

Museau vinaigrette

Potage



Spaghettis Bolognaise ou saumon

Gruyère râpé

Salade verte



Produits laitiers



Carameloo + crème anglaise



Mercredi 20

Salade de lentilles aux lardons

Salade de la méditerranée
(Pamplemousse, Tomates, Poivrons, Artichauts)



Escalope de poulet sauce blanche

Poisson du moment

Mousseline de petit pois

Poêlée de légume



Produits laitiers



Entremets Chocolat / Pistache



Jeudi 21

Trio de choux, Jambon Emmental

Carotte aux épices

Potage



Tartiflette Lardons ou Poissons

Salade verte



Produits laitiers



Fruits de saison



Sous réserve d'approvisionnement normal.

Le Principal,

M. GION



Vendredi 22

Salade niçoise

Haricots rouge mexicaine

Potage



Emincé de bœuf normand

Poisson de la marée

Riz

Duo de légume vert



Produits laitiers



Mousse tropézienne melba

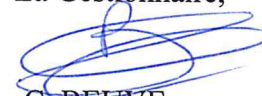





Emincé de bœuf normand





La Gestionnaire,

C. BEUVE



-  Viande / poisson / Oeuf
-  Pain, céréales et féculent
-  Desserts et entrées riches (pizza, quiches, glaces...)

-  Fruit et légume cru ou cuit
-  Produits laitiers / Fromage