

Menu du 25 au 29 Novembre 2019



Lundi 25

Potage
Choux fleur mimosa
Sardines à l'huile



Cordon bleu
Poisson du jour
Haricot verts



Produits laitiers

Crème dessert caramel ou praliné



Mardi 26

Potage
Salade du pêcheur
(Pomme de terre, thon, olive)
Salade César
(Salade, blanc de poulet, copeaux
fromage)



Sauté de porc marenge ou
Poisson
Pomme de terre vapeur persillé
Poêlée de légumes

Mousse de chocolat



Mercredi 27

Terrine de campagne
Eufs mayonnaise



Couscous

(Légumes couscous, semoule,
merguez, pilon de poulet)
ou poisson



Produits laitiers

Fruit de saison



Jeudi 28

Potage
Cervelas vinaigrette
Duo crudités
Aiguillette de veau
Poisson façon blanquette
Frites



Produits laitiers
Animation Fromages

Grillé aux pommes



Vendredi 29

Potage
Quiche fromage ou quiche lorraine



Saucisse de Toulouse
Poisson marché
Lentilles
Carottes vichy

Produits laitiers

Cocktail de fruits



Sous réserve d'approvisionnement normal.

Bon appétit!

La Principale,

M. GION



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



Animation Fromages

Le jeudi 28 novembre 2019