

MENUS DU 31 OCTOBRE AU 27 NOVEMBRE 2016

	DU 31/10 AU 06/11	DU 07/11 AU 13/11	DU 14/11 AU 20/11	DU 21/11 AU 27/11
LUNDI		Crêpe au fromage Sauté de porc à la diable <i>Poisson blanc gratiné au fromage</i> Petits pois Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf braisé aux 4 épices Semoule Saint Moret Mousse au chocolat au lait	Salade de riz à la niçoise Œuf dur Epinards hachés béchamel Fromage blanc et sucre Fruit de saison
MARDI		Céleri rémoulade Steak haché de thon sauce basquaise Ruz créole Camembert Liégeois à la vanille	Pâté de foie et cornichons <i>Œuf dur mayonnaise</i> Paupiette de veau grand-mère Haricots verts Pommes lamelles vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade coleslaw préparée Farfalles à la bolognaise Edam Carpaccio d'ananas au sirop
MERCREDI		Laitue iceberg vinaigrette à l'orientale Poulet sauté à la provençale Chou-fleur béchamel Yaourt nature sucré Beignet aux pommes	Salade de mâche et maïs Colin meunière Riz aux petits légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) Montboissier Compote de pommes	Salade de betteraves Carré de porc fumé sauce civet <i>Cordon bleu</i> Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison
JEUDI	Endives vinaigrette Lasagnes bolognaises P'tit Louis Mousse au chocolat au lait	Salade de betteraves Rôti de veau au jus Purée de pommes de terre Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Crèmeux de betteraves Emincé de poulet violet Purée violette Bûchette mi- chèvre Cake garniture myrtilles	Laitue iceberg et croutons Steak haché saumon cubaine Bouquets de brocolis Riz créole Tomme noire Compote de pommes
VENDREDI	Laitue iceberg et croutons Omelette Haricots beurre persillés Boulgour Carré de l'est Moelleux framboises/speculoos		Salade harmonie Filet de limande meunière et citron Farfalles Yaourt aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de veau au jus Lentilles à la tomate Fromy Crème dessert à la vanille