

MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 2016

	DU 28/11 AU 04/12	DU 05/12 AU 11/12	DU 12/12 AU 18/12
LUNDI	Taboulé Nuggets de poisson et citron Ratatouille Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Laitue iceberg et noix Boulette bœuf navarin Frites Bûchette mi-chèvre Pêches au sirop	Saucisson sec/beurre <i>Œuf dur mayonnaise</i> Burger de veau au jus Chou-fleur braisé Petit suisse aux fruits Fruit de saison
MARDI	Céleri rémoulade Rôti de bœuf à la tomate Haricots blancs au jus Tomme grise Flan au chocolat	Salade exotique Filet de hoki pané / citron Riz à la tomate Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Céleri rémoulade Daube de bœuf Tortis Fraidou Compote de pommes
MERCREDI	Salade verte et maïs Dinde émincée dijonnaise Courgettes et riz Brie Compote de poires	Mâche et betteraves Sauté de dinde sauce andalouse : ail, oignon, concentré de tomate, herbes de Provence, olives, poivrons Petits pois Montboissier Chou à la vanille	Crêpe au fromage Carré de porc fumé dijonnaise <i>Emincé de poulet sauce dijonnaise</i> Lentilles au jus Saint Paulin Fruit de saison
JEUDI	Macédoine de légumes Coquillettes carbonara (porc) <i>Coquillettes carbonara (sans porc)</i> Yaourt nature sucré Fruit de saison	Carottes râpées Saucisse de Toulouse au rougail <i>Poisson blanc gratiné au fromage</i> Semoule Tartare ail et fines herbes Mousse au chocolat	<i>Navette et mousse de canard agrémenté de salade Escalope de poulet sauce forestière Churros de pomme de terre Clémentine Petit sujet en chocolat Buche pâtissière au chocolat</i>
VENDREDI	Endives et croutons Pavé de poisson mariné au citron Jeunes carottes Boulgour Fromage fondu Président Clafoutis banane coco	Friand au fromage Gigot d'agneau et jus Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Fruit de saison	Trio crudités (carottes jaunes oranges et navets) Pavé de poisson mariné au citron Courgettes et riz Camembert Smoothie maison