

Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021



Au menu aujourd'hui !

Menu conseillé

LUNDI

Chou-fleur et haricots verts vinaigrette ou Quiche lorraine ou Avocat vinaigrette
Chipolatas de volaille ou Merguez grillée ou Poisson du marché
Brocolis ou Pâtes
Fromage ou Yaourt nature
Crème dessert ou Verrine tiramisu spéculoos ou Gâteau basque
Corbeille de fruits de saison

MERCREDI

Pamplemousse en verrine
Porc au curry
Gratin de pâtes
Fromage ou Yaourt nature
Compote de pommes
Corbeille de fruits de saison

VENDREDI

Pâté de campagne ou Macédoine de légumes mayonnaise ou Velouté céleri et poire
Saumon grillé ou Paupiette de volaille
Pommes vapeur ou Purée de pois cassés
Fromage ou Yaourt nature
Verrine vanille clémentine ou Rose des sables ou Yaourt velouté aux fruits
Corbeille de fruits de saison

Le Principal

La Gestionnaire

Y. LEMAÎLE

A. BOURGEOIS

MARDI

Taboulé au thon ou Pamplemousse en verrine ou Tatin d'échalottes au chèvre
Carbonade de boeuf ou Filet de poisson meunière ou Œuf cocotte au chorizo
Gratin de chou-fleur ou Blé ou Haricots verts
Fromage ou Yaourt nature
Riz au lait fait maison ou Yaourt à boire ou Feuilleté aux fruits secs
Corbeille de fruits de saison

JEUDI

Duo betterave maïs ou Cake au 4 fromages ou Potage tomate vermicelle
Fajitas végétale ou Poisson du marché ou Rôti de porc forestier
Salade verte ou Riz pilaf de Camargue ou Poêlée de légumes
Fromage ou Yaourt nature
Milkshake noisette ou Tarte Bounty ou Liégeois
Corbeille de fruits de saison

SUGGESTION VEGETARIENNE