

Menus
Novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4-nov	5-nov	6-nov	7-nov	8-nov
Carottes cuites en salade	Tarte au fromage		Salade verte	Œufs durs mayonnaise
Sauté de boeuf sauce Dijonnaise	 Choucroute*/Poisson et chou pdt		Filet de poisson sauce normande	Colombo de porc*/Poisson en sauce
Blé	(plat complet)		Mousseline de céleri	Haricots verts
Petit suisse aromatisé	Chanteneige		Brie	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote pommes ananas		Banane	Cocktail de fruits (coupelle)
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11-nov	12-nov	13-nov	14-nov	15-nov
	Salade de betteraves		Salade de riz	Salade verte
	Filet de poisson sauce oseille		Bœuf LOCAL façon cervoise	Cuisse poulet sauce Marocaine 
FÉRIÉ	Pâtes		Mousseline de carottes	Poêlée villageoise
	Saint Môret		Yaourt nature	Camembert
	Fruit de saison		Fruit de saison	Éclair chocolat
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18-nov	19-nov	20-nov	21-nov	22-nov
Salade de lentilles	Salade verte		Pâté de campagne-cornichons*/Sardines-beurre	Salade de chou fleur
Sauté de dinde sauce chasseur	Poisson meunière		Œufs durs florentine et croutons	Sauté de porc à la crème*/Poisson en sauce
Carottes au cumin	Frites + mayonnaise		(plat complet)	Gratin dauphinois 
Yaourt nature	Tomme Grise		Fromage blanc aromatisé	Brie
Fruit de saison	Crème chocolat		Compote de pommes	Fruit de saison (sauf pommes)
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25-nov	26-nov	27-nov	28-nov	29-nov
Célééri rémoulade	Œufs durs mayonnaise		Salade verte <u>Amuse-bouche: Potage potiron, maïs de mimiolette</u> 	Salade d'endives
Paupiette de veau sauce poivronade	Escalope de porc au jus / Poisson en sauce		Tagliatelles au saumon	Daube de bœuf à l'orange
Semoule	Flan de potiron		(plat complet)	Haricots beurrés persillés
Tomme blanche	Yaourt nature		St Nectaire	Chanteneige
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Compote de pommes abricots	<u>Pas pareille: Moelleux pomme figue cannelle</u> 