


















MENU du 11 au 15 novembre 2019

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-

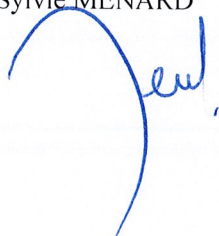
bio 

\*plat avec porc.-

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI 11</b>	JOUR FERIE	JOUR FERIE
<b>MARDI 12</b> Pain 	<p>Salade verte@-pizza fromage ou pizza champignons-mâche au surimi-sardines au beurre-  <b>Sauté de porc* au caramel@</b>-poisson meuniere-  <b>riz bio </b> madras-<b>poêlée asiatique @</b>-                      Fromage ou <b>yaourt bio </b> @-                      Mousse au chocolat-gâteau de riz-  <b>fruit de saison@</b>-crème dessert à la vanille-</p>	<p>Salade verte bio  @-jambon cru de montagne*-œuf mayonnaise-crème de potiron-  <b>Nuggets de poulet plein filet@</b>-  <b>Carottes vichy@</b> -  <b>Fromage @</b> ou petits suisse-                      Cocktail de fruits-framboises à la chantilly-  <b>fruit de saison bio </b> @-</p>
<b>MERCREDI 13</b>	<p>Salade verte bio  @-salade italienne maison -                      pâté en croûte -nid de poireaux-                      Curry de dinde au lait de coco@-                      Ebly au beurre-<b>courgettes sautées@</b>-                      Fromage ou <b>yaourt@</b>-  <b>Compote de pommes/myrtilles bio </b> -<b>tartelette au chocolat maison@</b>-fruit de saison-</p>	<p>Salade verte-toast <b>tomate bio </b> lardon* sur pain de campagne maison-<b>potage du jour@</b>-  <b>Filet de colin dugérlé @-haricots verts bio </b> -<b>polenta aux noisettes@</b>-  <b>Fromage bio </b> à la coupe ou <b>yaourt @</b>-                      Gaufre au sucre-<b>fruit de saison@</b>-                      Ananas frais-</p>
<b>JEUDI 14</b> Pain 	<p>Salade verte-taboulé oriental-<b>concombres frais bio </b> au yaourt - radis frais - potage maison-  <b>Bouchée à la reine de veau petites quenelles - choux-fleurs sautés @</b>-                      Fromage ou <b>yaourt brassé bio </b> @-                      Tarte grillée aux cerises-fruit de saison-flan à la vanille-<b>brownies et crème anglaise@</b>-</p>	<p>Salade verte-<b>guacamole aux agrumes@</b> -                      terrine tiède maison au fromage -velouté aux champignons-  <b>Saucisse Napolie*@</b>-  <b>Petits pois à la française@</b>-  <b>Fromage@</b> ou yaourt-                      Choux chantilly-<b>fruit de saison@</b>-mousse à la fraise-</p>
<b>VENDREDI 15</b>	<p>Salade verte-salade coleslaw-<b>courgettes fraîches bio </b> râpées au citron vert@-terrine de légumes-  <b>Goulasch au paprika@</b>-                      Pommes frites-<b>tomates bios </b> provençales@-  <b>Fromage@</b> ou petit suisse au fruits-                      Mille feuilles-fruit de saison-<b>compote de pêches bio </b> @                      Sorbet fraise ou citron-</p>	<p>Salade verte-<b>salade de tomates fraîches au salakis@</b>-asperges blanches-potage du jour-  <b>Spaghettis bio </b> à la carbonara*<b>@</b>-  <b>Champignons sautés @</b>-                      Fromage ou <b>yaourt@</b>-                      Cake maison-<b>fruit de saison@</b>-                      abricots au sirop-</p>

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARD



Le Provisieur,  
Alain MATTEONE

