

























MENU du 22 au 26 novembre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé -

bio 

*plat avec porc.-

Repas «veggie»

	MIDI	SOIR
LUNDI 22	Salade verte -Feuilleté croissillon à l'emmental@ - mâche aux noix bio  - Brochette de poisson au curry - Choux fleurs sautés@-épinards à la crème - Fromage ou yaourt bio  @- Mûres au sucre-fruit de saison@-crème au caramel au beurre salé-mousse au citron -	Salade verte@-velouté poireaux pommes de terre-œuf mayonnaise -coupe agrumes florida - Escalope panée @- poêlée savoyarde@- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison-mirabelles au sirop-tarte tropicaine@-
MARDI 23 Pain 	Salade verte@-salade piémontaise*-terrine de coquillages et légumes-pâté de foie - Estouffade de bœuf bourguignonne @- Pâtes bio  au beurre - Salsifis au jus  @ Fromage ou yaourt @ - Fruit de saison-beignet au chocolat-cocktail de fruits-compote de pomme rhubarbe bio 	Salade verte-tartare de tomates fraîches bio  ciboulette@-potage du jour-salade de pois chiches au cumin maison - Brioche à la campagnarde* maison @- Haricots plats sautés@- Fromage à la coupe bio  @ou yaourt - Fruit de saison-mille feuille -crème vanille bio  @-
MERCREDI 24 veggie	Salade verte-salade cœur de palmier/maïs bio  @ betteraves ciboulette -champignons à la grecque - Pavé végétal Céréales gourmandes bio  -artichauts Barigoule@. Fromage ou yaourt brassé aux fruits bio  @- Oreillons de pêche melba-cake marbré maison@- fruit de saison-douceur fraise ou abricot -	Salade verte bio  @-crème de potiron- soufflé au fromage maison@-mâche au surimi - Emincé de dinde aux épices @- Poêlée ratatouille@- Fromage ou petits suisses au sucre @- Crêpe à la confiture-fruit bio  @de saison@- poires aux amandes et chocolat -
JEUDI 25 Pain 	Salade verte-carottes bio  fraîches râpées@- terrine de volaille-salade de soja au citron vert- Paëlla* poulet et fruits de mer@- Riz bio  safrané - Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison-île flottante-tarte au chocolat maison-ananas frais@-	Salade verte bio  @-tartelette provençale maison-potage du jour -pamplemousse - Dos de cabillaud Dieppoise @- Haricots beurre@- Fromage ou yaourt bio  @- Fruit bio  @de saison@-gaufre chantilly - litchis au sirop -
VENDREDI 26	Salade verte@-radis frais au beurre-gaspacho à la tomate et basilic-salade coleslaw - Cheeseburger - filet de maquereau à l'escabèche @- Steak house Frites@-courgettes bio  en gratin @- Fromage@ ou yaourt - Compote de pomme framboise bio  @-généoise à la confiture -bigarreaux au sirop-fruit de saison -	Salade verte bio  @-velouté aux champignons-coppa* italienne-mâche aux croûtons-avocat mayonnaise - Gigot d'agneau rôti au thym @- Ravioles du Royan au fromage@- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison@-Tarte feuilleté aux fruits maison-fruit bio  @de saison -

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,

Sylvie MENARD



Le Provisieur,

Alain MATTONE

