

MENUS

Du 13 au 19 novembre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Pâté de campagne
	<i>PLAT</i>	Bœuf bourguignon Macaroni au beurre	Choucroute garnie	Escalope de volaille à l'ancienne Frites	Foie de veau Purée de carottes	Brandade de morue Salade verte	Saucisse de Toulouse Haricots blancs au jus	Cuisse de lapin à la moutarde Petits pois à la française
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Cantal	Fruits de saison Morbier	Fruits de saison Munster	Livarot Fruit du jour	Fruits de saison Saint Nectaire	Fruit du jour Saint Paulin	Tome blanche Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Pâté en croute Poêlée de légumes	Œuf au plat Fonds d'artichaut gratinés	Moussaka Salade verte	Maquereau au vin blanc Salade de riz	Haut de cuisse de poulet Haricots verts persillade	Bouchée à la reine Salsifis campagnards	Museau de bœuf en salade Taboulé
	<i>DESSERT</i>	Crème caramel	Yaourt aux fruits	Pain perdu	Liégeois au café	Fromage blanc nature	Crème dessert praliné	Crème de marron

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale *viande françaises ou UE