

MENUS

Du 28 novembre au 04
decembre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Charcuterie
	<i>PLAT</i>	Noix de joue de porc Carotte vapeur	Paupiette sauce poivre Fricassée de champignons	Poulet rôti Frites	Andouillette Pomme boulangère	Filet de merlan Aux moules Brocolis	Couscous	Cuisse de poulet Pomme duchesse Haricot vert
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Pâtisserie	Fruits de saison Saint nectaire	Fruits de saison Bleu	Fromage et Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Fruits de mer à la nage Pomme vapeur	Cake au jambon et aux olives Poêlée	Endives liégeoises Purée	Ramequin lorrain Riz à la valenciennoise	Pomme de terre farcie Salade	Ravioli à la tomate Salade	Hareng et pomme de terre
	<i>DESSERT</i>	Crème café	Mousse chocolat	Cake	Petit suisse	Liégeois	Fromage blanc	Fruits Desserts variés

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

--	--	--	--	--	--	--	--	--