

# MENUS

Du 20 novembre au  
26 novembre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Betteraves vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Carottes rapées
	<i>PLAT</i>	Rougail saucisse Riz créole	Omelette nature Aubergines à la romaine	Lasagne bolognaise Salade verte	Poulet persillé Frites	Saumon Polenta aux épices	Langue de bœuf Surcouf Macaroni au beurre	Rosbif Gratin dauphinois
	<i>DESSERT</i>	Bleu Fruit	Gouda Fruit	Brie Fruit	Camembert Pâtisserie	Comté Fruit	Mimolette Fruit	Mimolette Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Tarte aux champignons Navets glacés	Jambon sauce Madère Coquillettes	Filet de colin mayonnaise Courgettes provençales	Pavé du fromager Haricots beurre	Œuf dur sauce Aurore Choux de Bruxelles braisés	Tomates farcies Endives braisées	Tourte feuilletée jurassienne Poêlée méridionale
	<i>DESSERT</i>	Petit-suisse aux fruits	Crème vanille	Semoule au lait	Yaourt fruit	Mamette aux poires	Crème caramel	Liégeois vanille

Poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale \*viande françaises ou UE