

MENUS

Du 6 au 12 novembre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Tomate monégasque	Chou- fleur en salade
	<i>PLAT</i>	Sauté de veau Riz aux champignons	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Boudin aux oignons Purée	Sauté de dindonneau suprême	Moules marinières Frites	Roti de porc Lentilles	Couscous
	<i>DESSERT</i>	Buchette de chèvre Fruit	Comté Fruit	Edam Fruit	Camembert Fruit	Gouda Fruit	Emmental Pâtisserie	Mimolette Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Salade de pâtes strasbourgeoise	Filet de colin poché mayonnaise Blettes au beurre et persil	Croque-monsieur Carottes persillées	Courgette farcie Haricots beurre	Pizza Salade d'endives au Roquefort at aux noix	Endives roulées au jambon Courgettes sautées	Hareng Pomme de terre
	<i>DESSERT</i>	Yaourt au fruits	Petit Suisse au fruits	Crème à la vanille	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Semoule au lait	Faisselle

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