

# MENUS

Du 27 novembre au 3  
decembre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Terrine de légumes mayonnaise
	<i>PLAT</i>	Blanquette de veau Pomme vapeur	Paupiette de lapin Flageolets au jus	Poulet rôti Frites	Tripes à la mode de Caen Gnocchi	Filet de colin aux moules Ratatouille	Roti de porc à la moutarde Poêlée campagnarde	Pintade au four Pommes duchesse Haricots verts
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Buchette de chèvre	Fruits de saison Edam	Fruits de saison Emmental	Mini roitelet Paris Brest	Fruits de saison Reblochon	Fruit du jour Saint Nectaire	Tome blanche et Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Sardine à l'huile Fond d'artichaut en salade	Jambon grillé sauce charcutière Penné	Œufs à la florentine	Quiche lorraine Brocolis persillés	Merguez grillée Lentilles en salade	Tomate farcie Riz créole	Hachis parmentier Salade verte
	<i>DESSERT</i>	Crème dessert café	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Petit -suisse au fruit	Liégeois à la vanille	Fromage blanc au fruit	Crème dessert praliné

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