

Menu du 19 au 23 Novembre 2018



Lundi 19 Novembre	Carottes râpées, betteraves râpées, céleri rave, Cuisse de poulet rôtie sauce forestière, dos de cabillaud coulis de carottes bio, Haricots verts, chou-fleur, Yaourt nature bio, Yaourt aux fruits, crème dessert, fruit.
Mardi 20 Novembre	Piémontaise, salade Marco Polo, salade vietnamienne, Poisson du jour sauce panais, Printanière de légumes, quinoa gourmand, Fromage, Petit pot de crème au chocolat ou au praliné, fruit.
Mercredi 21 Novembre	Crudités, Croque-monsieur, salade, Yaourt nature bio, Crème dessert, fruit.
Jeudi 22 Novembre	Salade avocat/surimi, salade celtique, salade endive/jambon/fromage, Jambon braisé sauce au porto, poisson du jour, Frites, lentilles corail, Yaourt nature bio, Crème brûlée, ile flottante, crumble aux pommes, fruit.
Vendredi 23 Novembre	Salade de lentilles au chorizo, salade carotte/céleri/pomme/raisin, Asperge au chèvre, Boulettes de bœuf, poisson du jour, Semoule, gratin de butternut bio, Fromage, Compote de pommes ou pommes cassis, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

