




Semaine du 9 au 13 novembre 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées 	Pâtisserie salée		ALLUMETTE AU FROMAGE	FERIE	QUICHE LORRAINE		
	Charcuterie/poisson/œuf	RILLETES ET CORNICHONS					MORTADELLE ET CORNICHONS
	Féculeux	PIEMONTAISE	SALADE DE RIZ BIO AUX OLIVES			SALADE DE P. DE TERRE MIMOSA	SALADE DE PERLES AU SURIMI
	Crudités / Cuidités	SALADE COLESLAW	CELERI REMOULADE			CONCOMBRES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE AUX POIRES
	Crudités / Cuidités	MACEDOINE DE LEGUMES	VELOUTE DE POIREAUX			CHOUX-FLEURS EN SALADE	CAROTTES RÂPEES CITRONNEES
Plat	Les Viandes 	ROUGAIL DE SAUCISSES A LA TOMATE	ESTOUFFADE DE BŒUF (VBF) AU PAPRIKA			COUSCOUS GARNI	STEAK HACHE (VBF) SAUCE POIVRE DOUX
	Poissons ou végétarien 	CABILLAUD SAUCE BASILIC	PENNES SAUCE 3 FROMAGES			FILET DE POISSON A L'ORANGE	FILET DE COLIN AUX FRUITS DE MER
Garniture	Féculeux	RIZ BIO	PENNES			SEMOULE BIO	POTATOES
	Légumes verts	RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES			LEGUMES COUSCOUS	ENDIVES BRAISEES
Fromages ou laitages	Fromage 1	SAINT-NECTAIRE	EMMENTAL RÂPE			GOUDA	TOMME NOIRE
	Fromage 2	CAMEMBERT			BÛCHE DE CHEVRE	BRIE	
	Fromage en portion	TARTARE NOIX			PETIT MOULE	CHANTAILLOU	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses naturels, aromatisés, aux fruits...)					
Desserts	Pâtisserie du jour	BEIGNET CHOCOLAT	MOELLEUX POIRE-CARAMEL		ECLAIR VANILLE	GÂTEAU AU YAOURT	
	Dessert lacté individuel	FLAN NAPPE CARAMEL	ILE FLOTTANTE		ENTREMETS PISTACHE	CREME DESSERT CHOCOLAT	
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-FRAISE	POIRES A L'ANGLAISE (poires au sirop, crème anglaise, chocolat)		POIRE POCHEE AUX EPICES	COMPOTE POMME-ABRICOT	
	Fruit cru préparé	SMOOTHIE	SALADE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS	COUPE DE POIRES VANILLEES	
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS					



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



L'invité de la semaine:

LA POIRE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE

Le menu conseil est souligné.