







Semaine du 23 au 27 novembre 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 In Vies de Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée ou charcuterie	RILLETTES ET CORNICHONS	TERRINE DE LAPIN ET CORNICHONS	FRIAND AU FROMAGE	SOIREE FLAMMEKUËCHE
	Salade composée/ crudités	SALADE DE TORTIS	SALADE CLUB (sv, dés de jambon, mais, emmental)	CHOU ROUGE RÂPE	
	Crudités / Cuidités	BETTERAVES ROUGES PERSILLEES	VELOUTE DE POTIMARRON	SALADE ICEBERG AU SURIMI	
Plat	Plat du jour 	ŒUFS DURS A LA FLORENT 	CROISSANT AU JAMBON ET SALADE VERTE	STEAK HACHE SAUCE ECHALOTE	
	Poisson 	BROCHETTE DE POISSON PANE ET CITRON	PARMENTIER DE POISSON	MACARONI AU THON	
Garniture	Féculents	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PUREE (p. de terre locales)	MACARONI	
	Légumes verts	EPINARDS BECHAMEL		POËLEE DE LEGUMES	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 In Vies de Gourmandises	Pâtisserie du jour	GÂTEAU AUX CLEMENTINES 	TARTE AU CITRON	ECLAIR VANILLE	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE	POIRE POCHEE	
	Dessert lacté	LIEGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE CAMEL	CREME DESSERT PRALINE	



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

L'invité de la semaine:



LA CLEMENTINE

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE

"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."