

Menus du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2020

Lundi 16

Entrées

Potage de légumes

Quenelle de brochet sauce nantua

Plats

Escalope de dinde normande

Cabillaud rôti huile d'olives tomates

Accompagné de

Frites

Brocolis

Desserts

Fromage ou laitage

Fromage blanc coulis

Œle flottante

Fruit



Mardi 17

Entrées

Surimi mayonnaise

Céleri remoulade

Plats

Steak frais sauce poivre

Poisson sauce fenouil

Accompagné de

Petit pois

Carottes

Desserts

Fromage ou laitage

Jeurgoule

Crumble pommes rhubarbe

Fruit

Jeudi 19

Entrées

Radis noir bio

Tomates fêta

Plats

Chipolatas merguez

Colin sauce crustacés

Accompagné de

Semoule

Ratatouille

Desserts

Fromage ou laitage

Tarte citron meringuée

Liégeois

Fruit



Menu
Végétarien

Vendredi 20

Entrées

Jaboulé

Croisillon dubarry

Plats

Œufs durs à la crème

Crumble de saumon

Accompagné de

Gratin de pâtes provençal

Côte de blette

Desserts

Fromage ou laitage

Oreillons d'abricots

Compote

Fruit

*en gras : menu équilibré et conseillé



Produit Bio



Produits locaux



Fait maison