


SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2018

Cette semaine nous vous proposons :

| | DEJEUNER | DINER |
|------------------------|---|--|
| Lundi 5 NOVEMBRE | <p>VERRINE D'AVOCATS SAUMON FUME / SOUPE HARICOTS TOMATE / MACEDOINE ECHALOTE / MACHE CROUTONS / SALADE D'AUTOMNE</p> <p>PANE FROMAGER / POISSON AU CIDRE / ENDIVES AU JAMBON / VEGETAL</p> <p>COQUILLETES / HARICOTS VERTS MEUNIERE</p> <p>BRIE – PETIT BASQUE – YAOURT SUCRE</p> <p>PETITS POTS AUX RAISINS / MOUSSE DE FRUITS MASCARPONE / FROMAGE BLANC VANILLE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>FEUILLETE BOLOGNAISE / SALADE VERTE</p> <p>FILET DE POULET A LA CREME</p> <p>RIZ CREOLE / HARICOTS VERTS</p> <p>YAOURT SUCRE – SAMOS</p> <p>CONES GLACES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> |
| Mardi 6 NOVEMBRE | <p>MUFFIN AU THON / SALADE BAR / CORNET DE JAMBON / ASPERGES PESTO / SALADE P.D.T KNACKIS / TABOULE TOFU CONCOMBRE</p> <p>TRAVERS DE PORC CARAMELISE QUEBECOIS / CŒUR A L'ECHALOTE / POEELE D'AGLO SOGLIO / VEGETAL</p> <p>FRITES / CHOUX ROMANESCO / BLETTES</p> <p>YAOURT SUCRE – BRIE – TARTARE AFH</p> <p>FEUILLETE AUX AMANDES MAISON / COMPOTE DE FRAISES / SEMOULE AU LAIT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>SALADE VERTE JAMBON / SALADE VERTE GRUYERE</p> <p>TAGLIATELLES AU SURIMI</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>YAOURT SUCRE – CAMEMBERT</p> <p>YABON CHOCOLAT / VANILLE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> |
| Mercredi 7 NOVEMBRE | <p>PATE DE FOIE / CAROTTES RAPEES / CELERI FROMAGE BLANC / TOMATES-CŒUFS / PASTEQUE / BETTERAVE FETA NOIX</p> <p>BŒUF STROGONNOF / STEAK HACHE DE POISSON CHEDDAR / PINTADE ROTIE</p> <p>HARICOTS VERTS / CAROTTES / POIVRONS ROUGES</p> <p>YAOURT SUCRE – NATURE - EPOISSE</p> <p>BRIOCHE AU SUCRE MAISON / COMPOTE KIWIS-BANANE MAISON / YAOURT AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>TOMATE VINAIGRETTE / MORTADELLE</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>P.D.T SAUTEES / CAROTTES</p> <p>VACHE QUI RIT – ST PAULIN</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> |
| Jeudi 8 NOVEMBRE | <p>CROQUE ITALIEN / SALADE VERTE TOAST CHEVRE MIEL / ŒUFS DURS VINAIGRETTE / SALADE VERTE MAIS / POIREAUX</p> <p>QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE NANTUA / TAJINE DE PORC / POISSON A LA CREME / VEGETAL</p> <p>RIZ TOMATE / POEELE DE LEGUMES DE SAISON EPICEE</p> <p>BRIQUETTE DE LAIT-FROMAGE BLANC-EMMENTAL</p> <p>PAIN PERDU MAISON / VELOUTE FRUUX / ENTREMETS CARAMEL</p> <p>BEURRE SALE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>SALADE D'ASPERGES ET POULET / PASTEQUE</p> <p>CUBE DE DINDE A LA MOUTARDE</p> <p>COQUILLETES / BROCOLIS MEUNIERE</p> <p>YAOURT SUCRE – MAROILLES</p> <p>BEIGNET</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> |
| 9 NOVEMBRE | <p>SALADE BAR / SALADE FUSILLI AU PESTO / DUO DE CAROTTES / CHAMPIGNONS CRUS FINES HERBES / SALADE VERTE CROUTONS / TORTILLAS DE LEGUMES / TOMATE D'ANTAN</p> <p>BOLOGNAISE DE THON / ENCORNETS AU PERSIL / CUISSE DE POULET CHAPELURE MOUTARDE / VEGETAL</p> <p>SPAGHETTIS AU CURCUMA / CRUMBLE DE TOMATE PESTO ROUGE</p> <p>YAOURT SUCRÉ- GALET DE LA LOIRE – CURE NANTAIS</p> <p>PETITS SUISSES CHOCOLAT / PETITS SUISSES SUCRES / YAOURT AROMATISE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p><i>CE MENU EST SUSCEPTIBLE D'ÊTRE MODIFIE</i></p>  |

La
Gestionnaire

A. VIGON

Bon appétit

La Provisure

I.BARATTE

SALADE BAR



