

Semaine du 13/11/2023 au 17/11/2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes  au thon Wings de poulet Pommes noisette Fromage AOP / fruit	Velouté à la citrouille Quiche aux poireaux Salade Pâtisserie	Velouté de courgettes et kiri Bœuf bourguignon  Carottes  Liégeois	Mortadelle et cornichons Hoki à la bordelaise Brocolis sautés au beurre Yaourt  à la vanille

Semaine du 20/11/2023 au 24/11/2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes Boulettes de bœuf  Semoule Pâtisserie	Terrine de poisson Saucisses de Toulouse Lentilles Crème Mont Blanc au chocolat	Velouté de poireaux et Pomme-de-Terre Pilon de poulet LR Choux fleur à la persillade Fromage / fruit	Laitue aux dès d'emmental Blanquette de poisson Boullgour  aux petits légumes Fromage blanc

Semaine du 27/11/2023 au 01/12/2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bouillon de légumes  au vermicelle Omelette P-de-terre Mâche Petit Suisse	Duo de choux Sauté de veau aux olives Jeunes carottes au beurre Fromage  Fruit	Betteraves  en salade Escalope viennoise Petits pois Yop	Tourin à la tomate Poisson du marché Purée de céleri Compote 

Semaine du 04/12/2023 au 08/12/2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Steak haché grillé Duo de haricots  Flamby	Œufs mimosa Lasagne végétarienne Iceberg Fromage Fruit 	Velouté à la citrouille Sauce de porc IGP à la moutarde Choux de Bruxelles Yaourt aux fruits 	Pâté de campagne  Parmentier de poisson Batavia Tarte aux pommes

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

