

Semaine du 12/11/2024 au 15/11/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Tourin à la tomate Steak haché grillé Choux fleur  à la persillade Flamby	Céleri rémoulade Saucisse IGP Lentilles du Puy Fromage AOP Fruit	Crème Dubarry Hoki à la bordelaise Légumes  Tarte normande

Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bouillon de poule  vermicelle Sauté de dinde Jeunes carottes au beurre Fromage AOP Fruit	Betteraves  et dés de pomme Escalope de veau Blettes en gratin Mousse au chocolat	<b>Végétarien</b> Crème de bolet  Omelette P-de-terre  Laitue Pâtisserie	Friand au fromage Poisson du marché Brocolis  à la persillade Ile flottante

Semaine du 25/11/2024 au 29/11/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de courgettes au kiri Sauté de porc LR à la moutarde Macaroni Compote / biscuit 	Laitue aux dés de mimolette Choux farci au boeuf Danette	Carottes râpées Paupiette de volaille Duo de haricots  à la persillade Fromage AOP / fruit	Duo de poisson et cornichons Calamars à la romaine Riz pilaf  Brownies

Semaine du 02/12/2024 au 06/12/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Végétarien</b> Choux rouge en salade Ravioles aux légumes gratinés Fromage blanc 	Terrine de poisson Wings Petis pois Fromage  Fruit	Bouillon  alphabet Bœuf bourguignon et ses carottes vichy Liégeois	Soupe à la citrouille Poisson du marché Sauce beurre blanc P-de-terre vapeur Crumble

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

