



MENU

Du lundi 09 décembre au vendredi 13 décembre 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade de mâche et chèvre Crêpes fromages Pamplemousse Steak de porc pané à la mexicaine Saute de dinde à l'aigre douce Pâtes Poêlée champêtre Laitages Fruits	Œuf à la coque Risotto de poulet et basilic Poêlée de légumes grillés Salade verte Yaourts divers Salade de fruits exotiques
Mardi	Taboulé de céréalière Salade de haricots blancs Carottes râpées Sauté de porc aux pruneaux Boulette de lentilles Poisson du jour, sauce champignons Pommes de terre poivrons et crème Gratin de courgettes Fromages / laitages Entremets chocolat et coco Fruits	Surimi mayonnaise Escalope de dinde marinée Sauce boursin Frites Ratatouille Laitages Eclair au chocolat Fruits
Mercredi	Salade tex-mex Avocat au thon Poulet curry coco  Riz Poêlée de haricots plats Laitages Tarte Normande Fruits	Terrine de campagne Poisson du jour Sauce à l'oseille Semoule de couscous Flan de patate douce Fromage / laitage Fruits
Jeudi	Salade coleslaw Burger Sauce BBQ Frites Haricots verts persillés Laitages / yaourts divers fruits	Salade mendiant Sauté de veau à la provençale Boulgour Tomate provençale Fromage / laitage Crème dessert chocolat
Vendredi	Salade piémontaise Radis au beurre Haut de cuisse de poulet, sauce chasseur Rougail saucisse Riz pilaf Poêlée de légumes bio  Fromage / laitage Gâteau de semoule, beignets chocolat noisette Fruits	

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute