

## Menus du 14 novembre 2022 au 18 novembre 2022



LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Feuilleté au comté	Salade piémontaise	Betteraves rouges œufs durs	Salade de riz aux lentilles	Pamplemousse nature
Betteraves rouges et maïs	Œufs durs bio mayonnaise	Avocat vinaigrette	Carottes râpées au citron	Jambon sec
		Crevettes mayonnaise		Rillette
	Sauté de veau à la portugaise			Crème de foie
Boulettes de bœuf sauce tomates	Paupiette de veau	Tartiflette maison	Steak haché grillé	Escalope de dinde
	Poisson frais	Poisson frais	Sauté de bœuf aux carottes	Poisson frais
Pâtes tortis	Poêlée de panais	Brocolis à l'ail	Frites	Poêlée brocolis champignons
Haricot beurre persillés	Riz aux poivrons		Ratatouille parisienne	Quinoa cuisiné
Saint Albray à la coupe	Assortiment de yaourts	Tome grise à la coupe	Morbier à la coupe	Assortiment de yaourts
St Paulin portion	Gâteau breton à la framboise	Crème caramel maison	Vache qui rit bio	Petit louis
Yaourt aux fruits bio	Roulé au chocolat		Feuilleté à la pêche	Assortiment de barres glacées
Crème dessert chocolat	Roulé à la confiture		Panna cotta aux fruits rouges	
Fruits d'automne panachés	Fruits d'automne panachés	Fruits d'automne panachés	Fruits d'automne panachés	Fruits d'automne panachés
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Salade de maïs à la mimolette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées au citron	Maïs thon	
Quiche lorraine	Escalopes de poulet	Cordon bleu de dinde	Pizzas poulet poivrons maison	
	Pommes de terre grenailles	Sauce napolitaine	Sauce estragon	
Carottes fondantes	Courgettes au curry	Pâtes coquillettes bio	Poêlée de légumes bio	
Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Emmental	
Assortiment de barres glacées	Crumble de pommes	Moelleux aux chocolat	Panaché de liégeois	