



## MENU

Du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2019

Date	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi</b>	<p>Salade nordique Salade de tomates Salade vigneronne Cordon bleu Tajine d'agneau Poêlée tajine à l'abricot  Semoule Laitage/ fromage blanc Fruits</p>	<p>Assiette de crudités Quiche au thon / lorraine Printanière de légumes Salade verte Laitages / muffin fruits</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées, Macédoine mayonnaise, Feuilleté fromage Emincé de bœuf à la mexicaine Boulette soja tomate Poisson du jour Riz, poêlée légumes bio Laitages / fromage / yaourt bio Banane chocolat / fruits</p>	<p>Œufs mimosa Poulet bbq Pommes de terre rissolées Courgettes persillées Laitages Glaces Fruits</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Assortiment de crudité Lasagne bolognaise Poêlée de légumes Laitages / fromages Salade de fruits</p>	<p>Salade de lentilles Omelette maison au fromage Boulgour Haricots verts persillés Laitages Fruits</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Assortiments de charcuterie Chicken salad Salade de riz camarguaise Blanquette de poisson Steak de porc mariné Pâtes Poêlée de légumes bio  Laitages Tartes aux fruits / cake caramel Fruits</p>	<p>Taboulé Sauté de bœuf à la Dijonnaise Aligot Julienne de légumes Laitages Fruits</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade de blé gourmande Salade de mâche et chèvre Betterave œuf dur Sauté de dinde au caramel Steak haché de veau Poisson du jour Frites, gratin de choux fleur Laitages / fruits</p>	

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