



MENU DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI	SAUCISSON A L'AIL CUISSÉ DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CAROTTE PÂTES AU POISSON FROMAGE PETITS SUISSES SUCRÉS
MARDI	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE BOUDIN NOIR FRITES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES ŒUFS DURS ET ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE RIZ AU LAIT MAISON
MERCREDI	CAROTTES RAPEES LANGUE SAUCE PIQUANTE PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE PÂTISSERIE MAISON	VELOUTE DE CELÉRI CHOU FARCI FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
JEUDI	BOUILLON TAPIOCA POULE AU POT ET SES LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUME FAMMENKUCHE FROMAGE ENTREMET CITRON
VENDREDI	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE POISSON POMMES VAPEUR FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS	BOUILLON VERMICELLE ENDIVE AU JAMBON FROMAGE PÊCHE AU SIROP
SAMEDI	CELÉRI REMOULADE ROTI DE PORC PÂTES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES DINDE SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS BEURRES FROMAGE COMPOTE
DIMANCHE	MOUSSE DE FOIE GIGOT D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE PÂTISSERIE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS BRANDADE DE POISSON FROMAGE FLAMBY