



MENU DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI	BETTERAVES ROUGES SAUCISSE LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES FILETS DE HARENGS ET POMMES DE TERRE FROMAGE YAOURT AROMATISE
MARDI	PETS DE NONNE ROTI DE BŒUF PUREE DE CAROTTES FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	POTAGE POIREAUX – POMMES DE TERRE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET ŒUFS DURS FROMAGE FRUIT AU SIROP
MERCREDI	BOUILLON TAPIOCA POT-AU-FEU ET SES LEGUMES FROMAGE PATISSERIE MAISON DU JOUR	POTAGE POTIRON JAMBON SAUCE MADERE PATES FROMAGE CREME DESSERT AU CAFE
JEUDI	FILET DE MAQUEREAU CUISSÉ DE POULET FRITES FROMAGE MOUSSE CITRON	BOUILLON VERMICELLE QUICHE LORRAINE FROMAGE FROMAGE BLANC CONFITURE
 VENDREDI	RILLETES FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS – POMMES VAPEUR FROMAGE ENTREMET CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE POELEE DE LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE POMME
SAMEDI	CAROTTES MIMOSA ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE ENDIVES BRAISEES FROMAGE GATEAU DE SEMOULE	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU PATES FROMAGE POIRE AU SIROP
DIMANCHE	GALANTINE BLANQUETTE DE VEAU RIZ – CHAMPIGNONS FROMAGE PATISSERIE	SOUPE A L'OIGNON ET SES CROUTONS HACHIS PARMENTIER FROMAGE LIEGEOIS VANILLE