



MENUS DU 20 NOVEMBRE AU 08 DÉCEMBRE 2017



<u>LUNDI 20 NOVEMBRE</u> Salade paëlla maison Coquelet frais à la diable Epinards à la crème comté Yaourts Fruit de saison	<u>MARDI 21 NOVEMBRE</u> Coquille de poisson Estouffade de bœuf aux épices Coquillettes au pesto Cantal Crème renversée	<u>JEUDI 23 NOVEMBRE</u> Macédoine à la mayonnaise Joue de porc aigre douce Pommes de terre aux cèpes maison Comté Fruit de saison	<u> VENDREDI 24 NOVEMBRE</u> Tomate/thon Pavé de hoki Brocolis sauce béchamel Bûche Pilat Petit filou au chocolat
<u>LUNDI 27 NOVEMBRE</u> Carottes râpées Estouffade de bœuf aux épices Mélange riz et céréales St Moret Crème aux spéculoos maison	<u>MARDI 28 NOVEMBRE</u> Feuilleté poisson façon beurre blanc Escalope de dinde poêlée Courgettes et aubergines sautées Mimolette Fruit de saison	<u>JEUDI 30 NOVEMBRE</u> Pomme de terre/ tomate/ œuf/ jambon/ chèvre Magret de canard grillé Wok carotte/ soja/ bambou/ poivron/ champignon noir Bleu douceur Fruit de saison	<u> VENDREDI 1er DÉCEMBRE</u> Tomate/ feta à la vinaigrette Poisson sauce hollandaise Coquillettes basilic Yaourt sucré Compote de pêche / biscuit
<u>LUNDI 04 DÉCEMBRE</u> Riz/ ananas/ surimi Tournedos de dinde poêlé Carottes sauce béchamel Bûche Pilat Fruit de saison	<u>MARDI 05 DÉCEMBRE</u> Endive/ avocat/ œuf dur Brochette de bœuf aux herbes Pommes de terre sautées maison St Paulin Quetsches dénoyautées	<u>JEUDI 07 DÉCEMBRE</u> Betteraves/ anchois Côte de porc marchand de vin Haricots blancs à la tomate Maroilles Flan au caramel	<u> VENDREDI 08 DÉCEMBRE</u> Salade lyonnaise Filet de colin pané aux noix de pécan maison Epinards en gratin Munster Compote pomme-vanille / biscuit

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.