

MENU DU 25 AU 29 NOVEMBRE

Lundi

Rosette – Salade/dés de tomate – Surimi à la mayonnaise

Paupiette de dinde sauce chasseur (frais Anjou)

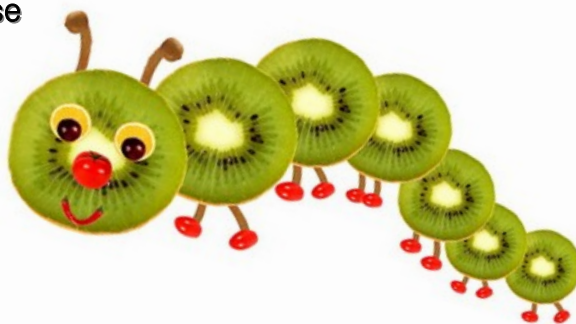
Sauté de bœuf à la bordelaise

Poisson du jour

Haricots verts – Pleurotes au madère

Fromage

Fruit – Smoothie aux fruits



MARDI

Tomates/maïs – Carottes râpées – Toast Ste Maure au miel – Radis beurre

Cappelletti au bœuf

Poisson à la bordelaise

Poêlée d'hiver

Fromage

Fruit – Tartelette à la crème mascarpone et framboise



JEUDI - menu sans viande

Endives au bleu – Tomates vinaigrette Sardines à l'huile – Concombre à la crème

Steak fromagé

Poisson vapeur (frais)

Blé parfumé – Poêlée méridionale

Fromage

Fruit – Fromage blanc



VENDREDI

Feuilleté hot dog ou au fromage

Dos de colin fondue de poireaux

Filet de lieu fumé au lait

Riz aux petits légumes

Poêlée campagnarde

Fromage

Fruit – Glace