



MENU

DU 21 AU 25 NOVEMBRE

LUNDI

Salade et croustons - Céleri rémoulade - Carottes à l'orange
Côte de porc dijonnaise (frais)
Poisson du jour
Cuisse de poulet basquaise (frais local)
Pommes rissolées - Poêlée asiatique
Fromage
Fruit - Fondant chocolat

MARDI

Endives au bleu - Sardine à l'huile - Œuf mayonnaise
Jambonneau sauce tartare (frais)
Bœuf mironton (frais local)
Poisson vapeur
Blé parfumé - Mélange méridional
Fromage
Fruit - Compote de pommes et biscuit



JEUDI - ANIMATION ESPAGNE

Bruchetta tomate/mozzarella/jambon sec - Terrine de poisson - Carottes aux raisins (bio)
Paella au poulet
Poisson du jour (frais)
Printanière de légumes - Riz safrané
Fromage
Fruit - Gaufre - Crème catalane



VENDREDI

Pâté de campagne - Rillettes - Mousse de foie
Paupiette de saumon à l'échalote
Filet de dorade au vin blanc
Gratin de chou fleur - Epinards à la crème
Fromage
Fruit - Yaourt nature et jus d'orange frais