

MENU DU 3 au 7 DECEMBRE

Lundi

Salade mimolette/œuf – Céleri rémoulade – Carottes à l'orange
Noix de joué de porc sauce aux poivres
Poisson du jour
Cuisse de poulet basquaise (frais)
Pommes rissolées – Poêlée asiatique
Fromage
Fruit – Liégeois chocolat ou café



MARDI - MENU SANS VIANDE

Endives au bleu – Tomates vinaigrette – Sardine – Concombre à la crème
Boulettes de soja à la tomate
Poisson vapeur
Blé parfumé – Mélange méridional
Fromage
Fruit – Compote de pommes et biscuit



JEUDI

Bruschetta tomates/mozza/jambon sec – Terrine de poisson – Carottes aux raisins (bio)
Andouillette grillée (frais)
Blanquette de veau (local)
Purée de pommes de terre (frais) – Pâtes au beurre
Fromage
Fruit – Glace



VENDREDI

Pâté de campagne – Rillettes – Mousse de foie
Paupiette de saumon à l'échalote
Colin meunière sauce béarnaise
Gratin de chou fleur – Tomates au four
Fromage
Fruit – Yaourt nature sucré et biscuit

