


Menu du 14 au 18 novembre 2022

Lundi 14 novembre 2022

Quiche lorraine / Pizza royale

Filet de lieu pané au citron / Lieu noir vapeur



« Fait Maison »  Gratin de brocolis / Purée de carottes

Fromages



Fruits de saison




Mardi 15 novembre 2022

Macédoine de légumes mayonnaise / Chou fleur au curry / Potage de légumes  

Cordon bleu sauce tomate


Purée de pomme de terre maison /  Salade verte 

Yaourt ferme de la Coudre 

Fruits de saison 




Jeudi 17 novembre 2022

Petits flans au camembert / Cake aux olives et feta 

Nugget vegetal


Haricots verts persillés


Fromages

Riz au lait / Semoule au lait 




Vendredi 18 novembre 2022

Céleri rémoulade / Endive thon et maïs / Champignons à la crème 

Rôti de bœuf sauce poivre /  Tripes à la mode de Caen

Pâtes

Fromages

Entremet caramel beurre salé / Pot de crème à la ,ix de coco 

La Gestionnaire,

M.Y. DIOP



Le Principal,

A. VINCENT