

# Menu du 20 au 24 novembre 2023

## Lundi 20 novembre 2023

Salade de pâtes jambon emmental/  « Fait Maison »  
Piémontaise au thon et surimi

Papillote de lieu noir  « Fait Maison »

Carottes glacées/  
Émincé de poireaux à la crème  « Fait Maison »

Camembert/ Chèvre bûchette

Fruits crus de saison 



## Mardi 21 novembre 2023

Betterave vinaigrette/ Champignon à la crème d'ail/  
Macédoine au jambon 

Couscous royal (boulette, merguez, pilon de poulet)  « Fait Maison »

Semoule/Légumes couscous

Yaourt aromatisé ferme de la coudre 

Fruits crus de saison 

## Jeudi 23 novembre 2023

Pois chiche à la Portugaise/ Haricots blancs oignon  
rouge/  
Lentilles vertes à la Dijonnaise 

Lasagne aux légumes/ Parmentier de lentilles et  
légumes  « Fait Maison »

Batavia 

Riz au lait/ semoule au lait  « Fait Maison »



## Vendredi 24 novembre 2023

Endives mimosas/ Carotte à l'ananas/ Fenouil au fromage  
blanc  

Blanquette de veau/  
Tripes à la mode de Caen   « Fait Maison »

Riz pilaf

Fromage de chèvre à l'échalote/ Fromage de chèvre à l'Ail  
fines herbes 

Mousse au chocolat/ Panna cotta et son coulis de  
framboise  « Fait Maison »

La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT