









## MENUS : Novembre/ Decembre



Menu Végétalien

Menu à thème

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 21 au 25 NOVEMBRE	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	avocat / salade de choux blanc Poisson du jour Riz Fromage Compote	Buffet de crudité Rotis de bœuf Haricots verts Yaourt nature Fruit	Velouté de maïs et popcorn Veau à la crème de chitaké Gratin de butternut Tarte choco poire <b>Menu Gastronomades</b>	Irland Cuisse de canette à l'orange Légumes de saison Fromage Fruit
Du 28 NOVEMBRE au 02 DECEMBRE	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	Salade d'endive / Carottes rapées Hachis parmentier Salade verte  Fromage Crème brûlée	Salade de coquillettes Poisson du jour Carottes vichy Yaourt nature  Fruit	Duo de choux en salade / céleri-rave/Potage Echine de porc 1/2 sel Légumes de saison Fromage Semoule au lait	<b>Salade grecque</b> Moussaka Végétaliennes  Salade verte Fromage Yaourt grec au fruit
Du 05 au 09 DECEMBRE	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	Poireaux vinaigrette / betterave au maïs Raclette <b>Salade verte</b> Yaourt Fruit	Taboulé/Salade de riz Omelette au fines herbes Ratatouille Fromage Fruit	Buffet de crudité/Potage Daube de bœuf Carottes Fromage  Pain perdu	Sardine/maquereau/crudité Cordon bleu Frites Yaourt Compote
Du 12 au 16 DECEMBRE	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert	Buffet de crudité Escalope de volaille à la crème Duo de choux Fromage Riz au lait	<b>Potage</b> Lasagnes Végétaliennes Salade verte  Fromage Fruit au sirop	<b>Repas de NOEL</b>	Croissant au fromage Escalope de veau Petits pois Yaourt Fruit
Du 02 au 06 JANVIER	Entrées Plat protidiques Légumes produit laitiers Dessert		Buffet de crudité Langue de bœuf sauce piquante Pâtes Fromage Ile flottante	Buffet de crudité/Potage Poisson du jour Gratin de légume Fromage Crème pâtissière au fruit	Charcuterie / Poireaux ou Asperge vinaigrette Haut de cuisse de poulet Pommes de terre au four Yaourt  Fruit

La Principale,  
N.PHILIPPE

La Gestionnaire,  
K. JARNY

Le chef et l'équipe de restauration  
F.PEDE et l'équipe