



Menus du 21 au 25 novembre 2016

publié le 18/11/2016

Les menus proposés à la demi-pension du 21 au 25 novembre 2016.

Descriptif :

Les menus proposés à la demi-pension du 21 au 25 novembre 2016.

Semaine
du
21 au 25 novembre 2016



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|
| Pommes Haricots verts, maïs, gâteaux Chou blanc, pommes et raisins | Carottes et thon Foie gras mimosa Salade au poulet | Salade verte, radis et œuf dur Betterave et pomme Pommes de terre et harengs | Concombre, céleri Champignons à la grecque Grillon charentais |
| Sauté de canari à l'orange Cari de porc Blé et brunoise de légumes Fondue de poireaux | Blanquette de veau Filet de poisson sauce orzole Riz créole Choux et bruyelles | Poisson du jour sauce oseille Escalopinière Pâté coquille Pâtée ratatouille | Filet de colin aux crevettes Goussin de boeuf Bulgour Carottes et navets glacés |
| Salade verte | Salade verte | Salade verte | Salade verte |
| Port salut Fromage local Yaourt nature sucré | Goussin Saint bricat Yaourt nature Tarte aux pommes | Camembert St Paulin Yaourt nature sucré | Mimolette coupe Brie Yaourt nature sucré |
| Fruits Semoule au lait Cocktail de fruits | Fruits Yaourt aux fruits | Fruits Œufs au lait caramélisé Gâteaux au sirop | Fruits Mousse au chocolat Compote pomme coing |



menu_21_au_25_novembre (PDF de 40.2 ko)