

# Menu du 07 novembre au 02 décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 07-nov AU 11-nov	Salade verte * Émincé de poulet à la provençale Pennes * Fondu Président Mousse au chocolat Pain	Taboulé aux petits légumes Sauté de bœuf au paprika Carottes * à la crème Yaourt nature Fruit Pain		Haricots verts en salade Filet de lieu noir sauce curry * Pommes de terre Edam Fruit * Pain	
DU 14-nov AU 18-nov	Carottes * râpées Pavé du fromager Semoule * au jus Yaourt nature Compote de pommes Pain	Coquillettes sauce cocktail Rôti de dinde sauce chasseur Courgettes à la provençale Saint Nectaire * Liégeois à la vanille Pain *		Acras de morue Porc sauce colombo Haricots beurre assaisonnement Antillais Fromage blanc Cake aux pommes Pain *	Salade composée Steak de colin Riz * Petit moulé ail et fines herbes Fruit Pain
DU 21-nov AU 25 nov	Endives en salade Chipolatas Pommes rissolées Camembert * Compote pommes fraises Pain	Salade verte * Boulettes de soja Gratin de choux fleurs Yaourt nature Roulé au chocolat Pain		<b>Saveurs du Japon</b> Soupe miso Shogayaki (poulet au gingembre) Kinpira (carottes et céleris) Petits suisses Riz coco et mangue Pain *	Salade de piémontaise * Colin pané Haricots verts * Carré de l'est Flan vanille caramel Pain
DU 28-nov AU 02-déc	Macédoine mayonnaise Quenelles natures sauce tomate Riz créole Fromage blanc * Fruit * Pain	Taboulé Colin meunière Épinards * Cantal * Liégeois au chocolat Pain		Salade verte * et œuf Poulet au curry Carottes * Yaourt nature Moelleux à la vanille Pain	Potage de légumes * Lasagnes Fol Epi Fruit Pain

\* produit porteur d'un signe de qualité

*Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit*

*Menu sous réserve de changement en fonction des commandes et des livraisons*