

MENU NOVEMBRE DU 24.11 AU 30.11

Auteur : LD
Date de création : XXX
Validé par : AC
le 11.01.2024
Num.43B46 - vers.

IMPRIME LE : 11.11.2025	MIDI	SOIR
LUNDI	POTAGE CULTIVATEUR SALADE DE TOMATES ET OIGNONS BRAISÉS	SOUPE DU SOIR
	BURGER DE BŒUF AU POIVRE POMMES MONT-D'OR / POIVRONS GRILLÉS	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE DE CHÈVRE
	POINTE DE FRUITS ROUGES	CRÈME VANILLE
MARDI	POTAGE VICHY MORTADELLE	SOUPE DU SOIR
	FILET DE TRUITE ROSE SAUCE CÂPRES POMMES À L'ANGLAISE / JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SAMOSSA AUX LÉGUMES SAUCE AIGE DOUCE
	MARMELADE DE POMMES ET RAISINS SECS	FROMAGE BLANC AU MIEL
MERCREDI	CRÈME DE POIREAUX CELERI REMOULADE	SOUPE DU SOIR
	FILET DE DINDE RÔTI RIZ <i>C</i> RÉOLE / BETTES PERSILLÉES	GRATIN DE COURGE ET RICOTTA
	BANANE RÔTIE COCO ET CHOCOLAT	CASSATA
JEUDI	POTAGE GARBURE SALADE DE LENTILLES	SOUPE DU SOIR
	BŒUF BOURGUIGNON GALETTES DE POLENTA / CAROTTES AU CERFEUIL	DÉLICE AUX CHAMPIGNONS
_	ŒUF À LA NEIGE	SAVARIN CHANTILLY
VENDREDI	SOUPE DE LÉGUMES SALADE D'ENDIVES AU MAÏS	SOUPE DU SOIR
	RACLETTE ET SA CHARCUTERIE POMMES DE TERRE VAPEUR	SPAGUETTI BOLOGNAISE PARMESAN
	DUO DE SORBET	CLÉMENTINE AU SIROP D'AGRUMES
SAMEDI	VELOUTÉ DE COURGE TERRINE DE LÉGUMES SAUCE AURORE	SOUPE DU SOIR
	NAVARIN D'AGNEAU SEMOULE / LÉGUMES À LA MAROCAINE	PISSALADIÈRE NIÇOISE
	PARIS BREST	COUPE LIÉGOISE
DIMANCHE	VELOUTÉ FORESTIER SALADE FRISÉE LARDON ET ŒUFS DUR	SOUPE DU SOIR
	RÔTI DE VEAU BRAISÉ POMMES RISOLÉES / GRATIN DE CHOU-FLEUR	FRIAND À LA VIANDE