Menus du 15 au 19 novembre 2021

VEGETARIEN

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

LUNDI

Champignons à la grecque	Salade d'endives aux noix et Mimolette	Radis noirs râpés
Omelette à l'Emmental		Gratin d'œufs sauce béchamel
	Haricots verts	
Livarot	Bleu d'Auvergne	Chanteneige
Riz au lait		Semoule au lait

MARDI

Avocat, mayonnaise	Salade verte, chèvre et noix	Céleri rémoulade
	Blanquette de veau	
Choux romanesco		Carottes glacées
Entremet vanille	Fromage blanc au coulis de framboises	Yaourt brassé aux fruits
Compote de pommes		Pêches au sirop

MERCREDI

Haricots verts vinaigrettes, échalotes
Cordon bleu
Gratin dauphinois
Comté
Saint Nectaire
Fruits de saison

JEUDI

Concombre à la crème	Carottes râpées	Tomates à l'échalottes
Filet de poisson pané		
		Frites
Brie	Tomme blanche	Babybel
Choux		Ile flottante

VENDREDI

Feilleté hot dog	Friand de fromage	Préfou
	Filet de poulet façon Shawarma	
Epinards à la crème		Julienne de légumes
Yaourt au sucre de canne		Yaourt aromatisé citron
	Fruits de saison	

Fait maison Produit Local Produit BIO