



Menu de la semaine
Du lundi 1 novembre au dimanche 7 novembre 2021



	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 1 novembre	Menu spécial TOUSSAINT		POTAGE COURGETTES DE POISSON PATES AUX PETITS LEGUMES FROMAGE BANANE COULIS CHOCOLAT
MARDI 2 novembre	HARICOTS VERTS EN SALADE TRIPES A LA MODE DE CAEN FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	<i>PÂTISSERIE DU CHEF</i>	POTAGE GRATIN DE COURGETTES AU JAMBON FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
MERCREDI 3 novembre	CELERI SAUCE COCKTAIL COUSCOUS GARNI FROMAGE ILE FLOTTANTE		POTAGE QUICHE ENDIVES ET CAMEMBERT SALADE VERTE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME-CASSIS
JEUDI 4 novembre	TERRINE FORESTIERE ET CORNICHONS PALETTE A LA DIABLE LENTILLES FROMAGE SALADE DE FRUITS	<i>PÂTISSERIE DU CHEF</i>	POTAGE "POMMRS DE TERRE FARCIES SALADE VERTE FLAN CHOCOLAT
 VENDREDI 5 novembre	SALADE D'ENDIVES, POIRES ET BLEU SAUMON SAUCE OSEILLE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS		POTAGE QUENELLES SAUCE FINANCIERE RIZ FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
SAMEDI 6 novembre	SALADES MELEES LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT DE SAISON		POTAGE POELEE AUTOMNALE (pomme sautées, carottes, brocolis, poivres) A LA VOLAILLE CREME DESSERT CAFE
DIMANCHE 7 novembre	APERITIF AVOCAT AUX CREVETTES POULE SAUCE SUPREME LEGUMES DU POT DE RIZ FROMAGE PATISSERIE		POTAGE MUSEAU VINAIGRETTE POMMES VAPEUR FROMAGE ABRICOTS AU SIROP

Plat de substitution de la semaine : ESCALOPE DE VOLAILLE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du directeur."