



Menu de la semaine
Du lundi 22 novembre au dimanche 28 novembre 2021



	MIDI	GOÛTER	SOIR
Lundi 22 novembre	Salade Piémontaise Jambon sauce Porto Poêlée de carottes et Panais braisés Fromage Fruit de saison		Potage de légumes Gratin de pâtes au thon Entremets
Mardi 23 novembre	Macédoine de légumes Carbonade de bœuf Flamande Frites Fromage Fruit de saison	PÂTISSERIE DU CHEF	Bouillon vermicelles Tarte à l'oignon Salade verte Petits suisses sucrés
Mercredi 24 novembre	Salade de Mâche et dés d'emmental Cuisse de poulet Petits pois carotte Fromage Crème dessert café et biscuit sec		Tomates farcies Riz en sauce Fromage Salade de fruits sucrés
Jeudi 25 novembre	Repas de « Thanksgiving »	PÂTISSERIE DU CHEF	Crème de choux-fleurs Omelette au Chaource Printanière de légumes Liégeois chocolat
Vendredi 26 novembre	Céleri rémoulade Filet de colin sauce Hollandaise Purée et Brunoise de légumes Fromage Pomme au four à la cannelle		Soupe poireaux/pommes de terre Aiguillette de volaille sauce crème Flan de potimarron Yaourt brassé
Samedi 27 novembre	Choux fleurs vinaigrette Tortis à la bolognaise et fromage râpé Fromage Ile flottante		Potage de légumes Poêlée campagnarde (haricot verts, pommes de t., Lardons, croûtons, emmental) Fromage Ananas au sirop
Dimanche 28 novembre	Apéritif Salade césar Roti de veau au jus Pommes Grand-mère et navets braisés Fromage Pâtisserie		Velouté de champignons Croissant au jambon et salade verte Fromage Compote pomme/banane

Plat de substitution de la semaine : Jambon blanc

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