




MENUS du 29 NOVEMBRE au 3 DECEMBRE

DEJEUNER




DINER


LUNDI
29

Cake aux endives/betteraves rouges 
 Tortis à la napolitaine "veggie"
 Poêlée de légumes d'hiver
 Camembert à la coupe
 Banane 



Radis croque sel
 Calamars à la romaine
 Pommes rissolées
 Emmental à la coupe
 Fruits au sirop

MARDI
30

Salade frisée aux lardons/carottes râpées 
 Cuisse de poulet rôtie 
 Semoule/Ratatouille
 Fromage blanc sucré
 ⇒ LOCAL ⇒ Pomme




Taboulé oriental
 Escalope de veau Milanaise
 Chou romanesco
 Yaourt nature sucré 
 Gaufre au sucre

⇒ LOCAL ⇒
MERCREDI
1

Salade de pois chiches à l'orange
 Brochettes de dinde aux épices
 Boulgour aux petits légumes
 Cantal à la coupe
 Raisins





Salade de mâche au bleu
 Emincé de bœuf
 Purée
 Bûche de chèvre
 Prunes rouges

JEUDI
2

Macédoine vinaigrette/Endives aux noix
 Filet de lieu aux crustacés
 Riz /étuvé de navets au coriandre 
 Yaourt aromatisé
 Croustade aux pommes ⇒ LOCAL ⇒

Laitue au maïs
 Omelette au fromage
 Mijoté de panais
 Bleu des causses
 Poire

VENDREDI
3

Pâté aux olives/salade de fenouil 
 Matelote de veau au paprika
 ⇒ LOCAL ⇒ Pommes vapeurs/duo de choux persillés 
 Tome des Pyrénées à la coupe 
 Orange 



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.
 La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélié Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat