

Menus du 4 au 8 novembre




DEJEUNER

DINER

LUNDI

4

 Taboulé/macédoine
Cœur de merlu à l'armoricaine

Radis croque sel
Grenadin de veau





 Macaronis/haricots verts 
Cantal 
 Compote de pomme






Petit pois
Buche de chèvre
Poire au chocolat

MARDI

5

Salade aveyronnaise/carottes râpées 
Boulettes de bœuf andalouses 
 Riz créole/chou romanesco
Mini cabrette
Fruit 







Potage Dubarry 
Omelette au fromage 
Pommes sautées
Six de Savoie
Fruit 

MERCREDI

6







Asperges/fenouil à la grecque 
 Risotto de boulgour aux œufs
et lait de coco/ratatouille 
Tomme de Lacaune
Fruit 


Salade d'avocats et ananas
Calamars à la romaine
Brunoise de légumes
Emmental
Glace

JEUDI

7

 Betteraves / chou blanc vinaigrette
Paella royale 
 Jardinière de légumes
Yaourt 
Quatre quart aux fruits








Salade verte au maïs
Spaghettis à la carbonara
Fromage blanc
Fruit 

VENDREDI

8



Saucisse sèche/batavia aux noix 
Cuisse de poulet à l'estragon 
 Semoule/potimarrons confits 
Brie
Fruit 



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,
Claire FOUILLADE

La gestionnaire,
Géraldine BALAT