

## Menus du 30 novembre au 4 décembre

Lundi 30-nov.	Mardi 1-déc.	Jeudi 3-déc.	Vendredi 4-déc.
Saucisson à l'ail Mousse de carottes au fromage blanc Salade de pâtes tricolores	Velouté de légumes Salade de coeurs de palmier Salade de lentilles (vertes et corail)	Champignons à la crème Salade de crevettes au pomelos Salade de blé au thon	Rillettes de poisson Céleri rémoulade Salade de mâche
Pilons de poulet Dos de cabillaud	Brandade de poisson Boudin blanc aux pommes	Steak de soja sauce provençale Filet meunière	Saucisse de Toulouse Poisson du marché
Poêlée de haricots verts Riz safrané	Salade / Purée de pommes de terre Comptée de pommes et oignons / Salade verte	Frites Effiloché d'endives braisées	Poêlée de carottes à la forestière Coeur de blé
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Yaourt aux fruits Fruits de saison Pêche et brisures de spéculoos	Fruit de saison Mousse au chocolat Clafoutis	Compote de pommes et poires brisures de meringue Fruit de saison Gâteau de riz à la fleur d'oranger	Tiramisu Fruit de saison Entremets vanille et son biscuit

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

## Menus du 7 au 11 décembre

Lundi 7-déc.	Mardi 8-déc.	Jeudi 10-déc.	Vendredi 11-déc.
Céleri vinaigrette au curry	Pizza	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de potimarron
Crème de lentilles	Chou blanc et rouge vinaigrette	Roulé de salade aux crudités sauce fromagère	Salade des 4 saisons*
Oeuf dur mayonnaise	Mousse d'avocats	Mousse de foie	Salade piémontaise
Escalope de porc	Paleron de boeuf sauce paprika	Flan de légumes	Colombo de volaille
Quenelles de brochet sauce nantua	Nuggets de poisson	Steak haché	Cabillaud à l'américaine
Pâtes	Epinards à la crème	Poêlée de haricots beurre	Riz
Poêlée forestière	Spaghetti	Pommes rissolées	Gratin de blettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Compote pomme cassis	Fruit de saison	Semoule aux raisins	Fruit de saison
Fruit de saison	Salade d'orange à la menthe	Fruits de saison	Banane rôtie
Fromage blanc à la confiture	Flan nappé caramel	Tarte tropézienne	Mousse chocolat

\*Salade 4 saisons : carottes, brocolis, chou-fleur, vinaigrette

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

## Menus du 16 au 20 novembre

Lundi 16-nov.	Mardi 17-nov.	Jeudi 19-nov.	Vendredi 20-nov.
Potage de légumes Salade de chou aux lardons et emmental Pépinettes au surimi	Salade de pâtes Betteraves râpées vinaigrette Crêpe au fromage		Salade verte mimosa Sardines à l'huile Salade composée
Filet de colin aux pruneaux Blanquette de dinde	Boules végétales sauce tomate Chipolatas		Sauté de porc au curry Poisson du marché
Purée Carottes vichy	Poêlée de potimarron Riz		Poêlée de légumes Pâtes
Fromage Laitage	Fromage Laitage		Fromage Laitage
Fruit de saison Entremets chocolat Tarte aux pommes	Crème caramel Fruit de saison Salade de fruits exotiques		Semoule au lait Fruit de saison Yaourt aromatisé

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