

Menu du 25 novembre au 1^{er} décembre 2019

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
Lundi 25	Salade de pois chiches à la féta Côte de porc Endives braisées Fromage Fromage blanc aux kiwis	Potage Fricadelle de bœuf sauce tomate Riz pilaf Cubes de pêches au sirop
Mardi 26	Repas Espagnol	Potage Omelette Fonds d'artichaut Fruit
Mercredi 27	Potage Tripes à la mode de Caen Pâtes Fromage Fruit	Potage Aiguillettes de volaille Gratin de butternut Liégeois au café
Jeudi 28	Carottes râpées et concombre vinaigrette Beef Tian de pommes de terre et Tomates Fromage Salade d'agrumes au miel	Potage Poivron rouge farci Carré frais Gervais Pruneaux cuits
Vendredi 29 (anniversaires)	Potage Poisson sauce citronnée Bâtonnière de légumes Fromage Semoule au coulis d'abricots	Potage Jambon d'York Salade verte Fruit
Samedi 30	Soupe à l'oignon Lapin à la provençale Haricotes plats d'Espagne Fromage Fruit	Potage Hachis parmentier St Albray Compote pomme-coing
Dimanche 1^{er}	Salade fraîche (sucrine, lardons, tomates, fromage de brebis, croûtons) Rôti de veau aux échalotes Choux fleurs béchamel Fromage Pâtisserie	Potage Galantine Pâtes au beurre Fruit