

Menu du 22 au 28 novembre 2021

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
Lundi 22	Taboulé Côte de porc Endives braisées Fromage Fruit	Potage Fricadelle de bœuf sauce tomate Riz pilaf Crème dessert vanille
Mardi 23	Repas à thème Le Béarn	Potage Galantine Garniture de céleris Fruit
Mercredi 24	Soupe à l'oignon Escalope de volaille Haricots plats d'Espagne au jus Fromage Liégeois au café	Potage Omelette Pâtes au beurre Pruneaux cuits
Jeudi 25	Carottes râpées et concombres Beef Purée St Germain Fromage Fruit	Potage Poivron rouge farci Carré frais Gervais Cubes de pêches au sirop
Vendredi 26	Salade de riz, avocat, concombre et poivron Poisson sauce citronnée Bâtonnière de légumes Fromage Fromage blanc au miel	Potage Cake aux olives, jambon et emmental Salade verte Fruit
Samedi 27	Potage Tripes à la mode de Caen Pâtes Fromage Fruit	Potage Aiguillettes de volaille Tomates au four Yaourt
Dimanche 28	Salade d'Automne Rôti de veau aux échalotes Choux fleurs béchamel Fromage Pâtisserie	Potage Hachis parmentier Salade verte Fruit