

CARTE DES MENUS

du 02 au 06 novembre 2020



DÉJEUNER		DÎNER
Mesclun d automne Euf dur macédoine Steak haches sauce poivre Gratin dauphinois Fromage a la coupe Crème dessert	LUNDI 02	Consommé vermicelle Cuisse pintade en salmi Poêlée printanière Riz au lait maison Biscuit
Salade d'endives aux noix Carotte râpée raisin mais Râble de lapin au romarin Pomme frite Yaourt aux fruits Biscuit Compote Brie	MARDI 03	Feuilleté poulet poireau Rôti de porc à la moutarde Gratin de choux fleur Île flottante
Saucisse sèche Pâté de canard Filet de lieu sauce crustacés Riz pilaf Cantal entre deux Poire rôties au chocolat	MERCREDI 04	Velouté de champignons Galette sarrasin Poêlée de légumes Tomme Salade de fruit
Friand fromage Crêpes au fromage Curry d'émincé de volaille Haricots verts en persillée Tarte maison	JEUDI 05	Salade de saison Bœuf bourguignon Pomme vapeur Carré frais Ananas
MENU VEGETARIEN Pamplermousse au sucre Salade quinoa Lasagnes aux légumes Tiramisu Fruit de saison	VENDREDI 06	Produit BIO Produit local

Petit déjeuner pour la semaine
 Café-Lait-Chocolat-Céréales-Beurre-Confitures-Jus d'orange
 Viande bovine origine France

LA PROVISEURE

Isabelle ROCH