



SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté
ENTREES	Radis beurre		Maquereau à la moutarde		Pâté en croûte de volaille		Salade verte		Salade piémontaise 🏠		Ebly au maïs		Lentilles à l'échalote	
	Betteraves au cumin		Perles marines au surimi		Sardines à la tomate		Salade croquante		Tarte au fromage					
	Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Mortadelle de volaille		Accras de poisson	
	Andouille*		Chorizo*		Pâté de foie*		Rillettes*		Potage					
PLATS	Sauté de bœuf sauce cornichons		Bouchées de riz façon thaï		Boudin blanc à l'orange*		Paella* (pc) 🏠		Filet de colin meunière		Hachis parmentier (pc)		Lasagnes au saumon (pc)	
	Sauté d'agneau marengo		Tortilla		Poulet rôti		Paupiette de dinde à l'estragon		Steak haché cabillaud à la bordelaise			Escalope viennoise		
ACCOMP.	Macaroni		Lentilles vertes 🏠		Duo de courgettes et pommes de terre		Légumes variés		Julienne de légumes		Croque monsieur* et salade verte (pc)		Haricots verts persillés	
	Pommes vapeur		Petits pois		Pommes noisettes		Riz		Purée de potimarron			Pommes rosti		
FROMAGES	Rondelé sel de Guérande		Pointe de brie		Pont l'évêque		Mimolette		Fromage ovale		Fromage		Fromage	
	Petit suisse sucré		Samos		Yaourt aromatisé		Tartare ail et fines herbes		Fromage frais aromatisé		Produit laitier		Produit laitier	
	samos		Yaourt sucré		Buchette		Fromage blanc		Chantaillou					
DESSERTS	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Pâtisserie	
	Compote biscuité		Tarte normande		Mousse à la noix de coco 🏠		Poire au chocolat		Flan nappé caramel					
	Crème dessert vanille		Crème dessert caramel		Abricots au sirop		Liégeois café		Moelleux aux amandes					

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS

Salade croquante : radis, carottes, céleri, vinaigrette
Légumes variés: haricots plats, courgettes, navets, poivons, céleri

NOM DU CLIENT :