



Menu du 14 au 18 novembre 2022

Semaine 47



: Fait maison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
PETIT DEJEUNER 	Pain, céréales, beurre, miel, confiture, yaourt et le vendredi une viennoiserie Chocolat, café, lait, thé, jus de fruits				
DEJEUNER 	Lundi Charcuterie/ Cornichons Poulet rôti Chou-fleur gratiné Fromage Riz au lait 	Mardi Céléri rémoulade Sauté de bœuf aus olives Coquillettes Fromage Fruit (Raisin) 	Mercredi Salade de chou blanc Rissolette de veau pané Haricots beurre Fromage Yaourt 	MENU LOCAL Tartine chèvre Miel Pomme Sauté de porc au cidre Ecrasé de pomme de terre et carottes Fromage (Saint- nectaire) Broyé du poitou 	Jeudi Potage/ Cerveles Papillotte de poisson Brocolis Fromage Yaourt
DINER 	Lundi Potage /Salade composée Bouchée à la reine Riz Fromage Fruit 	Mardi Potage/ Salade de tomates/thon Omelette Ratatouille Fromage Gâteau 	Mercredi Potage/ Sardine/Beurre Poisson pané Epinards à la béchamel Fromage Fruit 	Jeudi Potage/ Betteraves Escalopes de volaille Coquillettes Fromage Fruit 	Vendredi

Menu établi sous toutes réserves
de modifications ou de retards de livraison

Le gestionnaire,

Yoann DURET

Le chef de cuisine

Dominique NAIL