Nom : A retourner pour le : Jeudi __/__ | Vendredi __/__ | Samedi __/__ | Lundi __/__

S47

Menu A	Menu sans viande	Menu sans poisson	Menu diabétique	Menu B
lundi 16 novembre				
Salade de lentilles Potimentier de colin Camembert Liégeois au chocolat	Salade de lentilles Potimentier de colin Camembert Liégeois au chocolat	Salade de lentilles Tarte aux légumes - Carottes à la crème Camembert Liégeois au chocolat	Salade de lentilles Potimentier de colin- Blé Camembert Flan au café sans sucre	Chou blanc Paupiette de veau à la moutarde- Pommes vapeur Fromage blanc nature Compote pomme banane
Potage : Potage de légumes au miel			Dîner léger : Potage de légumes au miel - Perle de lait - Tiramisu citron	
mardi 17 novembre				
Céleri sauce tartare Emincé de volaille marengo - Macaronis et fromage râpé Yaourt nature Gâteau du chef aux speculoos	Céleri sauce tartare Filet de poisson meunière et citron - Macaronis et fromage râpé Yaourt nature Gâteau du chef aux speculoos	Céleri sauce tartare Emincé de volaille marengo - Macaronis et fromage râpé Yaourt nature Gâteau du chef aux speculoos	Céleri sauce tartare Emincé de volaille - Macaronis - Courgettes à la crème et curry Yaourt nature Purée pomme pruneau sans sucre	Saucisson à l'ail et cornichons Omelette - Epinards hachés à la crème Bleu Fruit
Potage : Potage à l'oseille			Dîner léger : Potage à l'oseille - Babybel - Crème café	
mercredi 18 novembre				
Salade iceberg Chou farci sauce tomate- Riz Edam Fruit	Salade iceberg Galette végétale tomates mozzarella - Riz Edam Fruit	Salade iceberg Chou farci sauce tomate- Riz Edam Fruit	Salade iceberg Chou farci sauce tomate - Riz - Piperade Edam Fruit	Salade de pois chiches marocaine Filet de colin sauce curry - Julienne de légumes aux épices Yaourt nature Gâteau de semoule nappé caramel
Potage : Potage au cresson			Dîner léger : Potage au cresson - Faisselle - Ile Flottante	
jeudi 19 novembre				
Terrine de légumes Saucisson chaud sauce vin rouge - Purée pommes de terre Yaourt nature Quartier de pomme cuite au caramel	Terrine de légumes Filet de poisson sauce estragon - Purée pommes de terre Yaourt nature Quartier de pomme cuite au caramel	Terrine de légumes Saucisson chaud sauce vin rouge - Purée pommes de terre Yaourt nature Quartier de pomme cuite au caramel	Terrine de légumes Saucisson chaud sauce vin rouge - Purée pommes de terre -Haricots verts à la provençale Yaourt nature Compte sans sucre	Salade de haricots rouges Pavé fromager - Carottes et salsifis Tartare nature Fruit
Potage : Velouté de potiron et marrons			Dîner léger : Velouté de potiron et marrons - Fromage - Liégeois aux fruits	

Menu A	Menu sans viande	Menu sans poisson	Menu diabétique	Menu B
vendredi 20 novembre				
Carottes râpées Emincé de poulet aux châtaignes - Poêlée de pommes de terre et top-inambour Yaourt nature Cocktail de fruits rouge	Carottes râpées Filet de poisson sauce aux châ-taignes- Poêlée de pommes de terre et topinambour Yaourt nature Cocktail de fruits rouge	Carottes râpées Emincé de poulet aux châtaignes - Poêlée de pommes de terre et top-inambour Yaourt nature Cocktail de fruits rouge	Carottes râpées Emincé de poulet aux châtaignes - Poêlée de pommes de terre et top-inambour - Champignons persillés Yaourt nature Purée pomme banane sans sucre	Feuilleté au chèvre Quenelles sauce blanche - Jardinière de légumes Camembert Fruit
Potage : Potage parmentier			Dîner léger : Potage parmentier - Vache qui rit - Danette	
samedi 21 novembre				
Duo de choux Foie de veau aux échalotes - Polenta à la tomate Saint Nectaire Crème au caramel	Duo de choux Filet de poisson sauce tomate - Po-lenta à la tomate Saint Nectaire Crème au caramel	Duo de choux Foie de veau aux échalotes - Polenta à la tomate Saint Nectaire Crème au caramel	Duo de choux Foie de veau aux échalotes - Polenta à la tomate - Endives à la provençale Saint Nectaire Purée de pêches sans sucre	Maïs en salade Steak végétal - Carottes à la crème Velouté fruits mixé Fruit
Potage : Velouté de brocolis			Dîner léger : Velouté de brocolis - Yaourt nature - Riz au lait	
dimanche 22 novembre				
Salade de quinoa Saucisson brioché - Navets miel et épices Fromage blanc nature Tarte aux pommes	Salade de quinoa Tarte aux légumes - Navets miel et épices Fromage blanc nature Tarte aux pommes	Salade de quinoa Saucisson brioché - Navets miel et épices Fromage blanc nature Tarte aux pommes	Salade de quinoa Saucisson brioché - Navets miel et épices - Potatoes Fromage blanc nature Fruit	Betteraves Filet de lieu sauce crème - Lentilles Chantaillou Fruit
Potage : Velouté de potiron			Dîner léger : Velouté de potiron -Tartare - Moelleux	