



MENU DU LUNDI 2 AU 6 NOVEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREES	Salade de mâche aux croutons Pamplemousse Potage tomate vermicelle	Salade piémontaise au jambon Salade de perles au saumon Assiette de crudités	Salade mêlée aux lardons et fromage Velouté aux potimarron Champignons à la grecque	Assortiment de saucisson Pâté decampagne Crudités variées
 VIANDE/POISSON	Chipolattas aux herbes Andouillette sauce dijonnaise Dos de colin sauce ciboulette	Sauté de bœuf à la tomate Rôti de bœuf au jus Filet de poisson	Blanquette de volaille Cuisse de canette à l'orange Blanquette de poisson	Dos de colin sauce citron Steak végétal aux flocons d'avoine Poisson du marché
 LEGUMES/FECULENTS	Frites fraîches Tomates provençales	Haricots verts persillés Poêlée aux champignons	Riz pilaf Ratatouille niçoise	Purée de brocolis Poêlée de légumes
 FROMAGE/YAOURT	Produit laitier	Yaourt liégeois Assortiment de fromages	Entremet vanille ou chocolat Fromage	Fromage Yaourt
 DESSERT	Cocktail de fruits Fruit	Fruit	Fruit	Barre glacée Fruit

La Principale

Mme LESMANN

La Gestionnaire

Mme QUEMERE BLOUINEAU

