



MENUS



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
Buffet de crudités et cuités	Buffet de crudités et cuités	Buffet de crudités et cuités	Buffet de crudités et cuités
Omelette provençale Purée	Escalope Viennoise Jardinière de légumes	Steak sauce béarnaise Frites	Paëlla maison
		Fromage	Fromage
Moelleux au citron	Mousse pralinée	Tarte à la frangipane	Flan nappé au caramel
11/11/2024	12/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
FERIE	Feuilleté aux légumes	Salade	Buffet de crudités et cuités
	Aiguillettes de poulet au paprika Pâtes au gruyère	Couscous maison	Céréales aux légumes
	Compote	Framboisine	Crème à la vanille
18/11/2024	19/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
Buffet de crudités et cuités	Buffet de crudités et cuités	Buffet de crudités et cuités	Bouchée à la reine
Escalope de poulet sauce chasseur Haricots beurre Pommes Dauphine	Saucisse du Nord Haricots blancs à la tomate	Carbonnade Frites	Pavé de lieu noir Sauce au beurre blanc Fondue d'endives et pommes de terre
Fromage	Fromage		
Liégeois	Mousse au chocolat	Cake aux noisettes et au chocolat	Banane
25/11/2024	26/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
Buffet de crudités et cuités	Buffet de crudités et cuités	Buffet de crudités et cuités	Feuilleté à l'émmental
Blanquette de veau aux carottes Riz pilaf	Sauté de poulet sauce Suprême Pommes de terre sautées	Rôti de porc sauce béarnaise Printanière de légumes	Poisson de Boulogne à l'Armoricaine Purée de brocolis

Crème caramel au beurre salé	Brownies	Yaourt de la ferme	Coupe pêche melba
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02/12/2024	03/12/2024	05/12/2024	06/12/2024
Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés	Crêpe farcie
Paupiette de dinde sauce barbecue Lentilles aux carottes	Faux filet Frites	Omelette au fromage Semoule/ratatouille	Sauté de porc aux oignons Gratin de chou-fleur et pommes de terre
Crème dessert	Coupe de fromage blanc	Tarte au chocolat	Pomme bio
09/12/2024	10/12/2024	12/12/2024	13/12/2024
Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés	Toast à la volaille	Buffet de crudités et cuisinés
Lasagnes aux légumes	Bœuf Bourguignon Pâtes au jus	Poulet rôti Frites	Filet de poisson meunière Pommes de terre et épinards à la crème
Fromage	Fromage		
Beignet aux pommes	Tarte aux pommes	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé
16/12/2024	17/12/2024	19/12/2024	20/12/2024
Buffet de crudités et cuisinés	Ballotine au foie gras Saumon fumé et toasts	Buffet de crudités et cuisinés	Entrée chaude au choix
Pâtes à la bolognaise	Pavé de chapon sauce forestière Pommes de terre sautées Petits pois/carottes	Steak de veau sauce à l'échalotte Jardinière de légumes	Plat au choix
	Confiserie/clémentine	Fromage	
Mousse au chocolat au lait	Buchette craquante au praliné	Glace Sunday	Dessert au choix

Les produits inscrits en bleu sont issus de la production locale.
Un bar à soupes est servi deux fois par semaine et un fruit de saison est proposé en multichoix pour le dessert.

Ce Menu est élaboré selon le PNNS (Plan National Nutrition Santé)



Le Gestionnaire

