



MENUS



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
06/11/2023	07/11/2023	09/11/2023	10/11/2023
Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés	Feuilleté fromage
Aiguillettes de poulet Petits pois/carottes	Bœuf à la carbonnade Frites	Ragoût de porc Flan de brocolis Pommes de terre	Poisson de Boulogne selon arrivage Cœur de blé à la tomate
Tarte Normande	Fromage Gaufre au chocolat	Fruit Melba	Glace
13/11/2023	14/11/2023	16/11/2023	17/11/2023
Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés	Toast au fromage et salade
Hachis Parmentier au bœuf mitonné	Saucisse poêlée aux lentilles	Escalope de volaille Gratin de pommes de terre à la Florentine	Omelette aux oignons et lardons Galettes de légumes
Yaourt de la ferme	Coupe churros	Briochette/confiture	Viennois
20/11/2023	21/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
Buffet de crudités et cuisinés	Quiche Lorraine maison	Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés
Cuisse de poulet Pommes de terre sautées	Poisson à la Bordelaise Semoule Ratatouille	Rôti de porc sauce Maroilles Endives braisées Pommes de terre rôties	Lasagnes maison
Petits Suisse	Mousse	Cake à la noisette	Compote
27/11/2023	28/11/2023	30/11/2023	01/12/2023
Buffet de crudités et cuisinés	Crêpe farcie	Buffet de crudités et cuisinés	Buffet de crudités et cuisinés
Bourguignon Frites	Choucroute maison	Pizza maison	Filet de colin au Cheddar Céréales aux légumes
Fromage			
Crème gourmande au beurre salé	Coupe de fromage blanc aux cerises	Verrine au Nutella	Biscuit

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
04/12/2023	05/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
Buffet de crudités et cuidités	Feuilleté de légumes	Salade	Buffet de crudités et cuidités
Sauté de poulet sauce Basquaise Purée de carottes	Steak haché sauce au poivre Pâtes	Couscous maison	Escalope de porc Lentilles aux oignons et lardons
Tarte au chocolat	Salade de fruits crème anglaise	Crème dessert à la vanille	Yaourt de la ferme
11/12/2023	12/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
Buffet de crudités et cuidités	Buffet de crudités et cuidités	Buffet de crudités et cuidités	Feuilleté au fromage
Paupiette de poulet sauce provençale Haricots verts Pommes de terre campagnardes	Blanquette de veau aux carottes Riz pilaf	Sauté de porc à l'orientale Semoule aux raisins Piperade de légumes	Omelette aux champignons Pommes de terre rissolées
Glace	Entremets	Ananas frais	Coeur coulant au chocolat
18/12/2023	19/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
Buffet de crudités et cuidités	Buffet de crudités et cuidités	Foie gras/saumon fumé	Entrée au choix
Bœuf bourguignon Pâtes	Poisson meunière sauce gribiche Pommes de terre persillées	Filet de pintade sauce Bercy Pommes de terre rôties au thym Endivette braisée	Plat au choix
Eclair au chocolat	Fromage Crème au caramel	Bûche de Noël revisitée Confiserie/clémentine	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



