

MENUS SEMAINES -46-47 -48-49-50

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMMAINE 46 | <p>15/11/2021</p> <p>Bruschettas au choriz/salade filet de poisson meunière escalope de dinde à la crème jardinière de légumes produit laitier coupe de fruits de saison</p> | <p>16/11/2021</p> <p>crudités variées filet de poisson sauce béarnaise piccata romana rig créole produit laitier entremets variés</p> | <p>18/11/2021</p> <p><u>Menu végétarien</u> crème de potiron ou crudités saucisse fumée palette à la provençale lentilles à la tomate produit laitier pâtisserie</p> | <p>19/11/2021</p> <p>Salade composée kebab andouillette à la mortarde frites produit laitier glace ou fruits au sirop</p> |
| SEMMAINE 47 | <p>22/11/2021</p> <p>assiette de hors d'œuvre cordon bleu steak haché sauce marchand de vin carottes vichy produit laitier verrine de fromage blanc pommes spéculos ou coulis de fruits</p> | <p>23/11/2021</p> <p><u>Menu végétarien</u> salade verte tartiflette tartiflette/jambon blanc brandade de morue produit laitier compote</p> | <p>25/11/2021</p> <p><u>Pizza ou gougère</u> salade verte sauté de poulet rôti de veau duo de haricots produit laitier coupe de framboise à la crème</p> | <p>26/11/2021</p> <p><u>Menu du Périgord</u> salade périgourdine ou pâté basque cassoulet maison fromage de brebis gâteau basque ou crème- catalane</p> |
| SEMMAINE 48 | <p>29/11/2021</p> <p>Salade nicotise (riz, maïs) paupiette de volaille rissollette de veau gratin de choux fleurs gratin de courges produit laitier entremets</p> | <p>30/11/2021</p> <p>salade anglaise travers de porc épicés moules marinières frites produit laitier poires choco amandes</p> | <p>1/12/2021</p> <p>duo de choux coq au vin filet de poisson sauce hollandaise spaëtzles produit laitier pâtisserie</p> | <p>2/12/2021</p> <p>wrap / aspic paleron de bœuf filet de colin poêlée de légumes anciens produit laitier fruits de saison</p> |

| | | | | |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMMAINE 49 | 6/12/2021 Menu de la St nicolas <u>Menu végétarien</u> crudités variées spaghettis à la carbonara spaghettis à la bolognaise spaghettis aux légumes produit laitier brioche st nicolas/cocktail de fruits | 7/12/2021 crudités chou farci maison farces nicotés maison produit laitier carpaccio ananas | 9/12/2021 salade d'automne bœuf bourguignon boudin noir aux pommes purée maison produit laitier mousses variées | 10/12/2021 crêpes /salade filet de poisson wings de poulet tex mex œufs à la florentine petits pois à la française produit laitier verrine de fruits frais |
| | 13/12/21 <u>Menu franc comtois</u> croûte au morrier/salade sauce de morteau sauce moutarde fricassée de volaille des sous bois pommes de terre rôties comté cancoillotte coupe jurassienne | 14/12/21 <u>Menu végétarien</u> crudités variées poulet rôti filet de saumon à l'oseille ratatouille nicoise gnocchis de betteraves produit laitier gaufres/chaussons aux pommes | 16/12/21 Menu de Noël | 17/12/21 entrées au choix plat au choix accompagnements au choix produit laitier desserts au choix |
| SEMMAINE 50 | | | | |

Susceptibles de changements en fonction des approvisionnements ou pour des raisons techniques et peuvent contenir des allergènes (voir liste affichée à l'entrée du self)