


|  | <b>Déjeuner</b>   | <b>Diner</b>  |
|---|---|---|
| lundi 25 novembre 2024  | POTAGE<br>EGRENE DE BŒUF A LA TOMATE<br>CAROTTES<br>FROMAGE<br>ENTREMETS PISTACHE   | POTAGE<br>GRATIN DAUPHINOIS<br><br>PECHES AU SIROP  |
| mardi 26 novembre 2024  | ENDIVES AU BLEU<br>SAUTE DE PORC<br>FLAGEOLETS<br>FROMAGE<br>ILE FLOTTANTE  | POTAGE<br>PAIN DE POISSON SAUCE BEARNAISE<br>SALADE VERTE<br><br>COMPOTE POMMES FRAISE    |
| mercredi 27 novembre 2024   | POTAGE<br>COUSCOUS<br><br>FROMAGE<br>FRUIT DE SAISON  | POTAGE<br>ŒUF DUR/EPINARDS SAUCE SOUBISE ( béchamel/oignons)<br><br>PETITS SUISSES SUCRES |
| jeudi 28 novembre 2024  | BETTERAVES/CŒUR DE PALMIER<br>BOUDIN NOIR<br>POMMES CUITES<br>FROMAGE<br>ECLAIR AU CHOCOLAT                               | POTAGE<br><br>CROZIFLETTE<br><br>ENTREMETS MANGUE/ABRICOT                                 |
| vendredi 29 novembre 2024   | POTAGE<br>FILET DE SAUMON<br>POMMES VAPEUR<br>FROMAGE<br>FRUIT DE SAISON  | VELOUTE DE CAROTTES/BUTTERNUT<br>GRATIN DE BROCOLIS AUX LARDONS<br><br>RIZ AU LAIT        |
| samedi 30 novembre 2024   | POTAGE<br>SAUTE DE BŒUF<br>HARICOTS VERTS<br>FROMAGE<br>FRUIT DE SAISON   | POTAGE<br>PATES AUX DES DE VOLAILLE<br><br>YAOURT SUCRE                                   |
| dimanche 1 décembre 2024  | TERRINE DE POISSON<br>ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS<br>POELEE DE MARRONS/POMMES DE<br>TERRE<br>FROMAGE<br>TARTE AUX PRUNES | POTAGE<br>QUICHE AUX POIREAUX<br><br>LIEGEOIS CAFE  |

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements