



Semaine  
du 19  
nov  
au  
23  
nov  
2018

## DEJEUNER

## DINER

<b>Lundi</b>	Cœurs de palmier/Chou rouge au chorizo/Maïs au comté/Taboulé ----- Côte de porc à l'emmental/Crépinette de lapin ----- Pommes noisettes/Gratin de potiron ----- Fromage/Produit laitier ----- Cubes de poires framboises/Ile flottante/Mousse chocolat	Soupe à l'oignon ----- Œuf dur sauce aurore ----- Poêlée de légumes ----- Fromage ----- Banane
<b>Mardi</b>	½ pamplemousse/Carottes vinaigrette/Concombre ail et fines herbes/ Endives aux oignons frits ----- Filet de merlu/Poisson meunière ----- Riz Arlequin/Ratatouille ----- Fromage/Produit laitier ----- Muffins/Tarte aux fruits/Chausson aux pommes/Fruit	Terrine aux deux légumes ----- Chipolatas ----- Purée ----- Fromage ----- Compote de fruits
<b>Mercredi</b>	Avocat garni ----- Filet de dinde ----- Pomme salardaise ----- Fromage ----- Salade de fruits frais	Potage de légumes ----- Salade composée ----- Flamenkuche ----- Fromage ----- Liégeois
<b>Jeudi</b>	Frisée à la feta/Macédoine/Tomates basilic/Céleri rave ----- Choucroute garnie ----- Fromage/Produit laitier ----- Fruit	Salade de pâtes de couleur ----- Poisson en sauce ----- Beignet de légumes ----- Fromage ----- Cake pépites de chocolat et pomme fruit
<b>Vendredi</b>	Entrée chaude/Salade verte ----- Emincé de dinde sauce aigre douce/Omelette garnie ----- Pâtes/Haricots plats d'Espagne ----- Fromage ----- Yaourt divers/Semoule au caramel/Crème brûlée	<b>bon week end</b>

Le Gestionnaire  
B. MIDEY

La Directrice  
L. LESBATS

