

Menu de novembre à décembre 2022

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Dessert
lundi	07/11/22	Bouillon de légumes vermicelles	Filet de poisson 'MSC' sauce* citron/ riz pilaf bio	Fromage bio et fruits de saison bio
mardi	08/11/22	Pomme de terre Δ au thon*	Emincé de volaille Δ sauce* champignons / haricots verts bio	Crème dessert bio et biscuit Breton Δ
jeudi	10/11/22	Potage de légumes *	Lasagnes végétales / salade verte	Gâteau à l'ananas *
vendredi	11/11/22	Férié	Férié	Férié
lundi	14/11/22	Bouillon de bœuf vermicelles	Paupiette de dinde Δ sauce* moutarde / petits pois carottes bio	Fromage bio et fruits de saison bio
mardi	15/11/22	carottes râpées bio*	Jambon Δ braisé / purée* de pommes de terre Δ	Yaourt bio
jeudi	17/11/22	Potage Dubarry *	Croque végétal sauce* basilic / lentilles bio	Tartelette au chocolat*
vendredi	18/11/22	Taboulé *à l'orientale	Boulette de bœuf vbf sauce* tomate/ poêlée campagnarde	Fromage bio et fruit bio
lundi	21/11/22	Bouillon de volaille vermicelles	Poisson pané 'MSC' sauce* tartare / printanière de légumes	Fromage blanc bio
mardi	22/11/22	Céleri rémoulade bio *	Pâtes bio carbonara* et grana padano 'IGP'	Fromage bio et fruits de saison bio
jeudi	24/11/22	Potage au potiron*	Galette de blé noir bioΔ aux fromages / salade verte	Crème renversée*
vendredi	25/11/22	Friand	DindeΔ à l'estragon* / coco à la tomate*	Petit suisse
lundi	28/11/22	Quiche lorraine ou fromage	Grignote de pouletΔ paprika / trio de chou bio gratiné*	Yaourt à boire
mardi	29/11/22	Salade de Betteraves bio *	TartiflettesΔ* / endives	Sorbet aux fruits
jeudi	01/12/22	Potage Parmentier *	Pizza 3 fromages* / salade	Crumble de fruits*
vendredi	02/12/22	Coleslaw bio*	Filet de poisson 'MSC' sauce* Dieppoise /Riz* bio	Fromage bio et fruit de saison bio
lundi	05/12/22	Bouillon de légumes vermicelles	Blanquette* de volaillesΔ/ frites fraîches	Brassé aux fruits
mardi	06/12/22	Salade de blé bio*	Sauté* de porcΔ au curry breton / duo d' haricots	Fromage et fruit de saison bio
jeudi	08/12/22	Potage Crécy *	Bouchée végétale sauce* camembert /quinoa bio	Chou à la crème *
vendredi	09/12/22	Surimi sauce cocktail*	Haché de veau sauce* aux épices / coquillettes bio	Fromage bio et fruits de saison bio
lundi	12/12/22	Bouillon de bœuf vermicelles	Palettes de porcΔ sauce* à la diable / lentilles bio	Fromage et fruits de saison bio
mardi	13/12/22	Salade mesclun, croutons et mimolette*	Tortellinis végétales bio gratinés	Compote bio et biscuits Breton
jeudi	15/12/22	Duo saumon fumé et mousse de canard	Repas de Noël : Aiguillettes de poulet Δ sauce* suprêmes / pommes dauphines	Gâteau de Noël