

# MENU du 13 au 19 Novembre 2023

AUTOMNE 3

SEMAINE 46

Midi	Date	Soir
Potage Salade de P/terre au Hareng fumé Paupiette de volaille Salsifis Fromage - Mousse au chocolat	<b>Lundi</b> 13 Novembre	 Potage de légumes Œufs durs <i>sauce Aurore</i> Coquillettes Compote
Potage Carottes râpées/segments d'agrumes Carbonade Flamande Pommes Boulangères Fromage - Coupe Kiwi-Poire	<b>Mardi</b> 14 Novembre	Potage de légumes Dos de colin <i>sauce au citron</i> Julienne de légumes Riz au lait vanillé
Potage Charcuterie <i>cornichons</i> Lapin sauce forestière Carottes vichy Fromage - Clafoutis aux griottes	<b>Mercredi</b> 15 Novembre	Potage Parmentier Crumble de légumes au Bacon <i>Potimarron-Champignons-Brocolis</i> Crème aux œufs
Potage Tartine de boudin & pomme Coq au vin Pâtes Macaronis  Fromage - Ile Flottante	<b>Jeudi</b> 16 Novembre <b>Beujolais Nouveau</b>	Velouté de légumes Cervelas Campagnard Purée de choux-fleurs Fromage blanc vanille ou Nature
Potage Salade mâche, betterave & mimolette Dos de cabillaud <i>sauce beurre blanc</i> Riz blanc Fromage - Entremet Spéculos	<b>Vendredi</b> 17 Novembre	 Potage de légumes Tresse Emmental Salade Pomme au four
Potage Rillettes de maquereau <i>toast</i> Sauté d'agneau Flageolets Fromage - Fruit frais	<b>Samedi</b> 18 Novembre	Potage de légumes Andouille sauce moutarde Purée Flan nappé au caramel
Potage Cornet de jambon-macédoine Rôti de veau à la crème Duo Röstis de P/terre & Légumes Fromage/Salade - Millefeuilles	<b>Dimanche</b> 19 Novembre	Potage de légumes Coquille de poisson Fondue de poireau Yaourt sucré ou nature

Vous mangez de la viande bovine Française

