



SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté
ENTREES	Potage velouté de carottes		Salade verte vinaigrette emmental		Salade de pâtes 🏠		Pizza		Tomates vinaigrette		Haricots verts niçois		Pois chiches à la languedocienne	
	Saucisson à l'ail*		Pizza		Pâté de campagne*		Terrine de légumes sce ciboulette		Salade de légumes à l'italienne					
	Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Pâté de volaille		Quiche*	
	Tarte aux poireaux		Museau vinaigrette*		Surimi mayonnaise		Pâté de Foie*		Pomelos en quartier					
PLATS	Escalope de poulet à la tomate		Parmentier de légumes (pc) 🏠		Endives au jambon (pc)* 🏠		Rôti de veau aux herbes		Filet de lieu à la provençale		Spaghetti bolognaise (pc)		Marmite de poisson	
	Sauté de dinde à la cocotte 🏠		Paupiette de veau à l'échalote		Rôti de dinde		Boulettes de bœuf à la tomate		Poisson poêlé au beurre		Burger de veu sauce moutarde		Merguez grillées	
ACCOMP.	Farfalle		Gratin de blettes et pommes de terre		Mijoté de légumes		Carottes au jus		Semoule		Printanière de légumes		Chou fleur au fromage	
	Ebly aux champignons		Pommes darphins		Endives caramélisées		Gratin d'épinards		Rôsti aux légumes		Spaghetti		Pommes de terre au four	
FROMAGES	Cœur des dames		Carré de l'est		Bleu		Kiri		Coulommiers		Fromage		Fromage	
	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé		Chanteneige		Petit suisse nature		Yaourt sucré		Produit laitier		Produit laitier	
	Petit moulé		Boursin		Fromage fouetté		Emmental		Vache qui rit					
DESSERTS	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Pâtisserie	
	Flan nappé caramel		Cookies vanille pépites de chocolat		Gateau noix et pépites chocolat 🏠		Gâteau de semoule		Mousse au chocolat					
	Madeleine		Crème dessert chocolat		Cocktail de fruits		Compote de pommes		Crème dessert praliné					

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS

Salade de pâtes : pâtes, maïs, basilic, huile d'olive
 Salade de légumes à l'italienne : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats
 Mijoté de légumes : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes
 Sauté de dinde à la cocotte : dinde, champignons, oignons, grelots, crème fraiche, bouquet garni
 Haricots verts niçois : haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

NOM DU CLIENT :