

MENUS DU 19 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
19 Salade piémontaise Aiguillettes de poulet Courgettes Fruit	20 Potage Lasagnes à la bolognaise Salade Yaourt	21 Œuf mimosas Paupiette de veau Poêlée de légumes Glace	22 Salade verte aux pommes Filet de poisson Blé aux légumes Fruit	23 Carottes râpées Rôti de porc Lentilles Île flottante
26 Cake salé au fromage Filet de poisson Brocolis Fruit	27 MENU VEGETARIEN Pamplemousse Hachis parmentier végétal Salade Compote-biscuit	28 Filet de maquereaux Pizza au jambon Yaourt	29 Salade verte maïs-surimi Poulet basquaise Riz basmati Fromage-Fruit	30 Potage Bœuf braisé aux carottes Flan au chocolat
3 Salade verte au Comte Couscous Légumes Yaourt	4 Potage Rôti de dinde Salsifis Fruit	5 Charcuterie Filet de poisson Brunoise provençale Pâtisserie	6 Riz au thon Escalope viennoise Petits pois Fromage-Fruit	7 Potage Saute de porc Petit épeautre Crème à la vanille
10 Taboulé Filet de poisson Carottes Fromage-Fruit	11 Potage Moussaka Yaourt	12 Salade de pâtes Omelette Salade Compote	13 Salade mexicaine Saucisse grillée Cocos Chocolat liégeois	14 Potage Escalope de dinde Gratin de choux-fleurs Fruit
17 Concombre au fromage blanc Bœuf bourguignon Pâtes Fruit	18 Potage Rôti de porc Haricots verts Riz au lait	19 Mousse de canard Blé à la calabraise Salade Glace	20 MENU VEGETARIEN Salade verte- mimolette Curry de lentilles corail Riz basmati Fromage blanc	21 Betteraves rouges Poisson pané Pommes vapeur Yaourt

Nos viandes bovines sont d'origine française

IL Y AURA UN APPORT DE LAIT AU GOUTER DU ASLH DU MERCREDI