

# MENU

Les menus peuvent être modifiés en fonction « des imprévus »

SEMAINE 30 novembre au 4 décembre novembre 2020

## LUNDI

☰ Œufs mimosa

☰ Dos de colin  
Julienne de légumes

Fromage  
Desserts liégeois

## MARDI

☰ Salade coleslaw/Crudités

☰ **Blanquette de veau**  
Riz

**Yaourts**

Fruits

## MERCREDI

☰ Haricots verts thon/crudités

☰ Cervelas orloff  
Salsifis

**Yaourts**

Flan nappé caramel



*Bon Appétit*

## JEUDI

☰ Doucette à la ferme

☰ **Steaks hachés**  
Frites

☰ Fromage

**Poires** chantilly

## VENDREDI

☰ Potage

☰ Curry végétarien

**Yaourts**

Fruits



## Légende

**Produits laitiers**

**Produits locaux et ou bio**

**Plats protidiques**

**Féculents**

**Légumes ou fruits crus**

**Légumes verts cuits**

**Menu Végétarien**

☰ Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires ☰

Le Principal

La gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

A. PALEZIS