

# Le menu de la semaine du 2 novembre au 6 novembre 2020

## LUNDI

Soupe à l'oignon- macédoine-  
tomate vinaigrette

Steack haché/ escalope de dinde\*  
Frites/ Haricots verts  
sauce au poivre

Salade de fruits (Fait maison)-  
fromage blanc- yaourt- fruits

## MARDI

### Menu Végétarien

Potage- Carottes râpées (Fait  
maison)- taboulé (Fait maison)

Omelette/ Pané fromager  
Pâtes/ Ratatouille (Fait maison)

Gouda- crème brûlée (Fait maison)  
- banane au chocolat -yaourt- fruits

## MERCREDI

Endive mimolette- cœur de palmier  
sauce cocktail

Tartiflette (Fait maison)  
Salade

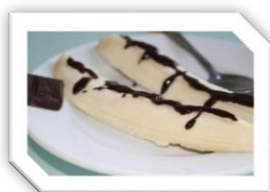
Produit laitier- Panna Cotta

## JEUDI

Potage- betterave- pâté au foie

Poisson Cheddar  
Poisson du jour <sup>1</sup>  
Riz/ Epinard à la crème

Emmental- choux à la crème  
spéculoos (Fait maison) – yaourt de la  
ferme<sup>1</sup>- fruits



## VENDREDI

Potage- concombre- surimi

Sauté de porc aux abricots (Fait  
maison)/ merguez  
Semoule/ Carottes à la crème

Vache qui rit- mousse au chocolat-  
pêche au sirop- yaourt- fruits

**\*Toutes les viandes sont d'origine locale/ <sup>1</sup>Produit local**

# Le menu du soir du 2 novembre au 6 novembre 2020

## LUNDI

Potage tomates

Croque Maison (Fait maison)  
Salade

Mousse au chocolat (Fait maison  
avec œufs BIO)- fruits



## MARDI

Salade de fromage

Cassoulet (Fait maison)

Produit laitier- Smoothie ananas  
(Fait maison)- fruits

## MERCREDI

Pamplemousse

Emincés de Boeuf  
Pomme de terre<sup>1</sup> au four  
Tomate Provençale

Produit laitier- compote de  
pommes (Fait maison)- fruits

## JEUDI

Céleri (Fait maison)

Pizza aux 3 fromages (Fait maison)  
Salade

Produit laitier- glace- fruits



**\*Toutes les viandes sont d'origine locale/ <sup>1</sup>Produit local**