



DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Duo de céleri betteraves Curry d'agneau/Poisson du jour Boulgour/ Chou-vert poêlé Laitage/Fruits de saison	Crevette sauce cocktail Tarte feuilleté poulet/poireaux Poêlée campagne Laitage/Compote de pêches
MARDI	Salade fermière Croustillant de cabillaud au beurre blanc/ Boudin noir - Riz créole/Chou-fleur Laitage/Flan pâtissier	Salade thaï Lapin chasseur Purée de pomme de terre Laitage/Fruits
MERCREDI	Salade de haricots verts au thon Tajine de poulet au citron confit/poisson du jour Céréales gourmandes Laitage/Fruit de saison	Terrine campagnarde Saucisse de Toulouse grillée Jardinière de légumes Laitage/ Crème dessert
JEUDI	Champignons à la ciboulette Cassoulet Laitage/ fromage blanc à la crème de marrons	Soupe de poisson et ses croûtons Rôti de dinde provençale Ebly Laitage/liégeois aux fruits
VENDREDI	Rosette Coq à la bière Polenta / carottes sautées Laitage/Millefeuille	