

Au menu du portage à domicile



LUN. 10 NOV.

Carottes rapées vinaigrette
Omelette au fromage
Pommes risolées
Pont l'évêque
crème dessert chocolat

MAR. 11 NOV.

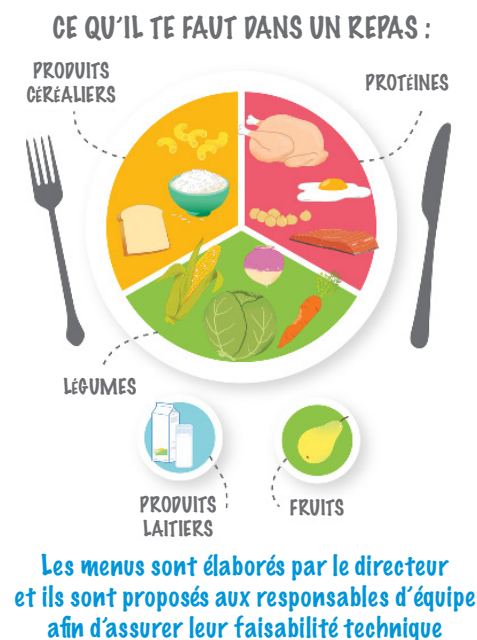
Coeur de laitue vinaigrette
Saucisse fumée
Lentilles à la crème moutarde
Yaourt nature au sucre de canne
Paris-Brest

MER. 12 NOV.

Segment de pamplemousse
Escalope de dinde aux
champignons
Pâtes tricolores
Camembert
Kiwi

JEU. 13 NOV.

Saucisson à l'ail fumé
Pavé de colin à la napolitaine
choux-fleurs braisés
Edam
Poire



VEN. 14 NOV.

Taboulé
Boulette de boeuf Bio niçoise
Petits pois au duo de carotte
Fromage blanc
Ananas au sirop

SAM. 15 NOV.

Concombre vinaigrette
Choux farcis
Riz Pilaf
Chaussée aux moines
indiv.
Ile flottante

Petit suisse

DIM. 16 NOV.

Tarte aux poireaux
Haut de cuisse de poulet
roti aux herbes de provence
Poelée de haricots plats
Fromage blanc aux fruits
Pomme

Purée pomme banane

Les fruits
et légumes
de saison



Au menu du portage à domicile



LUN. 17 NOV.

Betterave
Cassoulet
Masdam
Raison

MAR. 18 NOV.

Coeur de laitue vinaigrette
Roti de dinde sauce chasseur
Blé aux petits légumes
Camembert
Flanby

MER. 19 NOV.

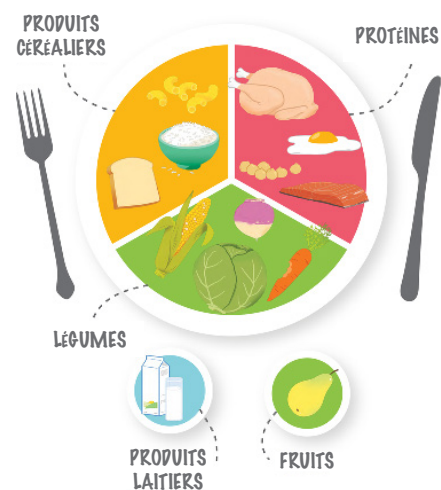
Salade de lentilles
Fricassée de veau crème de
moutarde
Haricots beurre
Petit suisse
Gateau basque

JEU. 20 NOV.

Concombre à la crème
Haut de cuisse de poulet roti
aux herbes de provence
Mini penne aux épinards
Fromage blanc aux fruits
Kiwi



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

VEN. 21 NOV.

Museau vinaigrette
Brandade de colin provençale
(purée de courgettes)
Gouda
Clémentine

SAM. 22 NOV.

Carottes rapées au maïs
Langue de boeuf
Choux de bruxelles à la
crème
Yaourt nature au sucre de
canne
Petit beurre

Purée de pomme

DIM. 23 NOV.

Asperges sauce mousseline
Andouillette
Pomme sautées maison
Roquefort beurre
Riz au lait

Fromage blanc

Les fruits
et légumes
de saison

