

# MENUS DU 16/10/23 au 17/11/23

Semaine s2	LUNDI 16 octobre	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri remoulade / Salade d'endives	Piemontaise / Taboulé a la menthe	Pastèque / Melon	Carottes rapées au raisin / Champignons vinaigrette
Plat principal	Steack végétal sauce tomate tomate	Parmentier de poisson	Paupiette de veau aux champignons	Steack haché
Accompagnement	Puree de carottes	Mâche	Gratin d'Epinards	Frites/ salade
Produit Laitier	Fromage blanc	Fromage	Yaourt sucre bio	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits	Crumble aux pommes maison	Fruit de saison

semaine s3	LUNDI 6 novembre	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	potage de légumes betterave vinaigrette	Betteraves /Poireaux vinaigrette	potage de potimarron carotte rapée	Pate de campagne / tartine de houmous
Plat principal	cordon bleu dinde sauce tomate	Tortillas à la pomme de terre	steack haché de bœuf grillé	Dos de lieu beurre blanc
Accompagnement	coquillettes	Salade verte	purée patate douce et pomme de terre	Gratin de Brocolis
Produit Laitier	fleur de Brière	Fromage frais	mimolette	Fromage
Dessert	Compote	Fruit de saison	mousse au chocolat	Fruit de saison

semaine s4	LUNDI 13 novembre	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage ou Courgettes rapées	Potage ou Tarte aux champignons	Potage ou Celeri remoulade	Potage ou Taboulé a la menthe
Plat principal	Couscous Vegetarien	Saute de porc à l'ancienne	Paupiette de saumon au romarin	Bœuf Carottes
Accompagnement	Semoule	Frites Salade verte	Riz pilaf	Carottes
Produit Laitier		Yaourt	Fromage	Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Yaourts aux fruits	Fruit de saison

Toutes nos viandes sont d'origine France (Bœuf, volaille, porc, agneau)  
Toutes nos soupes sont faites maison

La Principale,

Gestionnaire,

