

**Menu conseil selon plan alimentaire**

- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- Œufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés

Semaine du 21 au 25 novembre 2022



***Le chef et son équipe  
vous souhaitent un bon appétit !***



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas alternatif	VENDREDI
Céleri rémoulade	Bouillon de poule au vermicelle	Buffet des entrées	Salade coleslaw	Crème de courge
Blanquette de veau à l'ancienne	Sot-l'y-laisse de dinde rôtis	Steak haché façon boucher	Omelette fines herbes	Filet pané de colin
Riz pilaf	Courgettes sautées	Gratin de choux-fleurs	Carottes étuvées fraîches	Pommes vapeur
Blanquette de légumes	Courgettes gratinées et boulgour			Nuggets de blé
Velouté aux fruits	Domaine de Bresse	Fromages	Yaourt fermier	Gouda
Compote de pommes	Fruits de saison	Galette aux pommes	Cake aux pépites de chocolat	Fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.