

MENU DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2016

Sous réserve d'approvisionnement.

Oeufs durs mayonnaise
Assiette de charcuterie
Salade chou chou

**Ragoût pommes de terre
haricot blancs**

Sauté de dinde sauce
montboissier

Boulgour pilaf

Poêlée de légumes

**Assortiment de fromages et
laitages**

Fruit de saison

Barre bretonne
Mousse aux petits beurre

Salade ninon
Choux-fleurs sauce aurore
**Cornet de jambon à la
parisienne**

boulettes sauce tomate et des
penne romagnola

Curry de colin à l'indienne

Macaroni

Pêlé mêlé provençal

**Assortiment de fromages et
laitages**

Compote de poires

Entremets à la vanille

Fruits caramélisés



elior

Salade choubidou
Betteraves sauce crèmeuse
Smoothie betterave

Poulet sauce violette

Brochette de poisson sauce
safranée

Purée violette

Pommes vapeur

**Assortiment de fromages et
laitages**

Neige aux myrtilles

Cake aux quetsches

Fromage blanc au sirop de cassis

Potage cultivateur
Salade verte aux agrumes
Saucisson à l'ail

Filet de lieu à la tapenade

Merguez

Ratatouille et semoule

Semoule

**Assortiment de fromages et
laitages**

Fruit de saison

Compotée de pomme

meringuée

Mousse citron