





MENU du 20 au 26 novembre 2023

	LUNDI 20 novembre	MARDI 21 novembre	MERCREDI 22 novembre	JEUDI 23 novembre	VENDREDI 24 novembre	SAMEDI 25 novembre	DIMANCHE 26 novembre
Midi	Filet de maquereaux Rôti de porc  Frites Fourme d'Ambert Fruit	Salade verte Emincé de volaille au curry Riz Crèmeux bourguignon Fruit	Pamplemousse Pot au feu garni Comté Tarte aux fruits	Cœur d'artichaut en salade Rôti de veau Pommes de terre au four Brie Fruit	Œuf dur mayonnaise Poisson meunière Endives braisées Camembert Fruit	Panais en salade Pâtes à la carbonara yaourt Fruit	Salade de surimi Cuisse de pintade Navets au jus Bleuet des prairies Tarte aux pommes
Soir	Potage de légumes Croissant au jambon Bûche du Pilat Compote	Potage de légumes  salsifis aux dés de jambon Emmental Salade de fruits	Potage à la tomate Quenelle à la tomate Saint nectaire Fruit	Potage de légumes Choux fleur au gratin Mont cadî Flan	Potage de vermicelles Pâté de viande Fromage blanc Poires au sirop	Potage de légumes Brunoise de légumes aux lardons Tome blanche Liégeois	Potage de légumes Purée savoyarde cotentin Fruit



: Fait maison

Origine de la viande : Bœuf : France ou UE - Veau : France ou UE - Agneau : France ou nouvelle Zélande

Le Menu peut sensiblement varier en fonction du régime et/ou de la texture prescrite par le médecin et/ou des difficultés d'approvisionnement