



CARTE DES MENUS

20/11/2023
26/11/2023



DEJEUNER

BETTERAVE RAPÉES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME
PURÉE DE CAROTTE
TOMME BLANCHE
FRUIT

LUNDI **20**



DINER

POTAGE DE LÉGUMES
CUBE DE POISSON SAUCE CREVETTE
CŒUR DE BLÉ
TARTINETTE - CAMEMBERT
CREME AUX ŒUFS

MARDI **21**



CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VEAU
RIZ PILAF
TARTINETTE - GRUYERE
ENTREMET CHOCOLAT

POTAGE DE LÉGUMES
GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON
TARTINETTE - CHAUSSEE AUX MOINES
COMPOTE DE POMME

MERCREDI **22**



FILET DE MAQUEREUX TOMATE
COTE DE PORC AU CIDRE
FRITES
TARTINETTE - TRAPPE DE BRIQUEBEC
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

POTAGE DE LÉGUMES
QUICHE AU THON TOMATE
SALADE VERTE
TARTINETTE - CAMEMBERT
ENTREMET CAFÉ

JEUDI **23**



POTÉE NORMANDE
TARTINETTE - CAMEMBERT
FRUIT

SOUPE AU PAIN
CROQUE MONSIEUR
SALADE VERTE
TARTINETTE - BRIE
ENTREMET PRALINÉ

VENDREDI **24**



RADIS RAPÉS VINAIGRETTE
FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE
JULIENNE DE LEGUMES
TARTINETTE - SAINT PAULIN
RIZ AU LAIT

POTAGES DE LÉGUMES
GRATIN DE BROCOLIS -
POMME DE TERRE - JAMBON
TARTINETTE - CAMEMBERT
FRUIT

SAMEDI **25**



CŒUR DE PALMIER SAUCE MOUSSELINE
JAMBON BRAISÉ AU PORTO
TORTIS AU BEURRE
TARTINETTE - BRIE
FROMAGE BLANC

POTAGE DE LÉGUMES
FOND D'ARTICHAUT MORNAY
PURÉE DE HARICOTS VERTS
TARTINETTE - CHAUSSEE AUX MOINES
MANDARINE AU SIROP

DIMANCHE **26**



SAUCISSON - ANDOUILLE
ROTI DE DINDONNEAU AUX PRUNEAUX
HARICOTS VERTS AU BEURRE
TARTINETTE - SAINT NECTAIRE
TIRAMISU
MILLE FEUILLE

POTAGE DE LÉGUMES
FEUILLETÉ FROMAGE
SALADE VERTE
TARTINETTE - CAMEMBERT
LIEGEOIS VANILLE / CARMEL