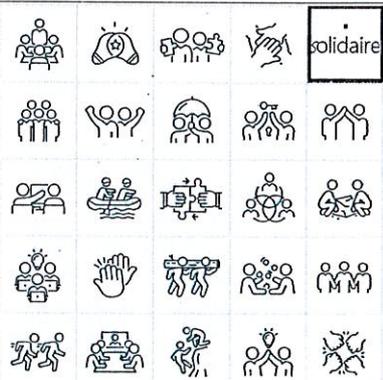


**Du 20 au 24 novembre 2023**

	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 20	<p><u>Carottes râpées</u> </p> <p><u>Couscous végétarien</u>  <u>Saucisses végétales</u></p> <p><u>Semoule</u> </p> <p><u>Liégeois vanille</u></p> <p><u>Fruits de saison</u></p>	<p><u>Salade Auvergnate au bleu</u> </p> <p><u>Paupiettes de veau forestière</u>  Poisson mariné</p> <p><u>Pommes de terre et légumes</u>  </p> <p><u>Yaourt grec</u></p> <p><u>Fruits de saison</u></p>
MARDI 21	<p><u>Taboulé aux légumes</u> </p> <p><u>Haut de cuisse de poulet Basquaise</u> </p> <p>Omelette au fromage </p> <p><u>Gratin de chou-fleur</u> </p> <p><u>Tomme de Savoie</u></p> <p><u>Compote de pommes abricots</u> </p>	<p><u>Salade de pâtes et thon</u> </p> <p><u>Bruschetta chorizo et légumes</u> </p> <p>Bruschetta légumes </p> <p><u>Rist de panais et légumes</u> </p> <p><u>Salade de fruits</u></p>
MERCREDI 22	<p><u>Salade de mâche et œufs durs</u> </p> <p><u>Petit salé crème de moutarde à l'ancienne</u> </p> <p>Poisson sauce moutarde à l'ancienne </p> <p><u>Lentilles</u>  </p> <p><u>Crème Mont-Blanc chocolat</u></p> <p><u>Fruits de saison</u></p>	<p><u>Avocats mayonnaise</u></p> <p><u>Fajitas de poulet</u> ou <u>Fajitas de légumes</u></p> <p><u>Haricots rouges</u></p> <p><u>Sauce cheddar et crème</u></p> <p><u>Fromages</u></p> <p><u>Brownies</u> </p>
JEUDI 23	<p><u>Terrine de saumon mayonnaise aneth citron</u> </p> <p><u>Sauté de dinde aux olives</u> ou <u>Falafels</u> </p> <p><u>Riz Pilaf</u></p> <p><u>Ratatouille</u></p> <p><u>Roulé à la confiture</u></p> <p><u>Fruits de saison</u></p>	<p><u>Charcuterie de montagne</u></p> <p><u>Tartiflette</u> </p> <p><u>Tartiflette aux champignons</u>  </p> <p><u>Fromages</u></p> <p><u>Poires au sirop</u></p>
VENDREDI 24	<p><u>Œufs à la crème de ciboulette</u> </p> <p>Salade verte</p> <p><u>Pâtes à la bolognaise</u>  ou <u>Pâtes à la bolognaise végétarienne aux légumes</u></p> <p><u>Cornet glacé chocolat</u></p> <p><u>Fruits de saison</u></p>	

Nota : Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction de l'arrivage des produits frais et des effectifs.

L'adjointe-gestionnaire



LE CHEF D'ÉTABLISSEMENT

