

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté d'asperges Salade de riz, cœur de palmier, olives Salade d'artichauts et tomates	Salade maïs et croûtons Endives aux noix Coquillettes aux poivrons et thon	Macédoine de légumes Coleslaw Riz maïs et olives noires	Surimi mayonnaise Œufs durs mayonnaise Céleri râpé et pomme Granny
Plat	Boulettes de bœuf sauce tomates Couscous végétarien	Aiguillettes de poulet au curry Lasagnes épinards mozzarella	Sauté de dinde aux 4 épices Coquillettes	Poisson du jour sauce moutarde Curry de patates douces aux lentilles
Garniture	Bar à pâtes : Tortis ou penne Gratin de courgettes	Pommes de terre rissolées Navets braisés	Frites Purée de carottes	Bar à pâtes, spaghettis ou Farfalles Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Petits suisses sucrés	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Beignet aux pommes Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Pomme au four Poire au miel Corbeille de fruits	Tarte banane et chocolat Tarte au chocolat	Flan vanille Flan chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.