



PRÉVISIONS DE MENUS

du 28/11/2022 au 02/12/2022

semaine 48

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
MARCHÉ DES SAISONS	Pâté de campagne 0,56	Chou rouge à la pomme 0,56	Rillettes de maquereaux 0,89	Œufs mayonnaise 0,67	
	Assiette de crudités 0,67	Jambon en macédoine 0,67	Endives & fromage 0,56	Poireaux en vinaigrette 0,67	Assiette de crudités 0,67
	Salade Auvergnate (chou rouge, chou blanc, carottes, céleri, laitue, lardons) 0,78	Salade Indienne (riz, raisins secs, curry, volaille & carottes en julienne) 0,78	Salade Californienne (haricots rouges, maïs, oignons, ananas, poivrons verts & rouges, raisins secs) 0,78	Salade Vosgienne (pommes de terre, salade verte, œuf, tomates, oignon, lardons & croûtons) 0,78	Salade Boscaïola (farfalles, câpres, oignon, champignons, tomate) 0,78
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *
	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *
	Longe de porc 1,90	Croustillant de bœuf 2,23	Tajine de poulet 2,45	Palette de porc à la diable 1,90	Crêpinette de porc à la moutarde & aux épices 1,78
	Pommes de terre vapeur 0,67	Riz BIO 0,67	Semoule 0,67	Lentilles 0,67	Frites 0,67
Chou-fleur 0,67	Navets 0,67	Butternut rôti 0,67	Carottes 0,67	Poêlée parisienne (champignons, carotte, haricots verts, pommes de terre) 0,67	
CERISE SUR LE GÂTEAU	Semoule au lait BIO 0,67	Salade de fruits frais 1,00			
	Tarte à la rhubarbe 1,00	Mousseline aux fruits rouges 0,89	Verrine intensément chocolat 1,12	Blanc-manger coco 0,78	Crème liégeoise 0,89
	Charlotte au chocolat 1,12	Tarte tatin 1,23	Crêpe garnie 1,00	Pain perdu 1,00	Moelleux aux myrtilles 0,78
	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *