



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	Œufs mayonnaise 0,67	Assiette de crudités 0,67	Pâté de campagne 0,56	Céleri rémoulade 0,45	Betteraves rouges aux pommes 0,45
	Rosette de Lyon 0,67	Duo de saucissons sec & à l'ail 0,56	Endives & Fromage 0,56	Jambon en macédoine 0,67	Carottes râpées 0,45
	Salade chalutière (pommes de terre, oignon, thon) 0,78	Salade de la mer (poisson, tomate, riz safrané, mayonnaise) 0,78	Salade Niçoise (pommes de terre, haricots verts, anchois, tomate) 0,78	Salade Strasbourgeoise au cervelas 0,78	Salade rafraîchissante (tomates, jambon, salade, cornichons) 0,78
	Lentilles aux lardons 0,67			Quiche au brocoli 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" *
	Jambon à l'os sauce hawaïenne 2,23	Dahl Végétarien aux deux lentilles 2,23	Sauté de bœuf bourguignon 2,34	Cassoulet 3,12	Escalope de dinde sauce au paprika 2,79
				Croque-monsieur 2,01	
	Purée de pommes de terre 0,67	Jardinière de légumes 0,67	Pâtes 0,67	Haricots blancs 0,67	Frites 0,67
	Brocoli 0,67	Pommes de terre au four 0,67	Carottes vapeur 0,67	Blettes 0,67	Poêlée de tubercules anciens 0,67
CERISE SUR LE GÂTEAU	Semoule au lait BIO aux raisins 0,67	Far aux pruneaux 0,89	Quatre-quarts aux pommes 0,78	Tarte aux framboises 1,00	Fromage blanc stracciatella 0,89
	Tarte à la rhubarbe 1,00	Île flottante 0,89	Mousse aux fruits rouges 0,78	Panna cotta au Spéculoos 0,89	Moelleux à la framboise 0,78
	Crème banane au caramel au beurre salé 0,78	Riz au lait BIO 0,67		Baba à la Chantilly 1,12	
	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" *