



PRÉVISIONS DE MENUS

du 20/11/2023 au 24/11/2023

semaine 47

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MARCHÉ DES SAISONS	Sardines à la tomate 0,80	Carottes râpées mimosa 0,57	Pâté breton 0,69	Crevettes 0,92	Chou rouge à la pomme 0,57
	Assiette de crudités 0,69	Concombre tzatziki 0,57	Coquille de thon mayonnaise 0,80	Avocat vinaigrette 1,15	Assiette de crudités 0,69
	Salade Athéna Végétarienne (pommes de terre, artichaut, petits pois, julienne de légumes) 0,69	Salade Ecolière (pommes de terre, œuf, carottes, mayonnaise) 0,80	Salade Grecque (fêta, tomate, concombre, oignon) 0,80	Salade aux lardons 0,69	Salade Parisienne Végétarienne (riz, petits pois, maïs, champignon) 0,69
		Œufs mayonnaise 0,69			
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" *
	Bavette de flanchet (bœuf) sauce échalote 2,52	Fricassée de poulet Madras 2,52	Escalope de porc à la moutarde 2,18	Cassoulet 3,21	Jambon à l'os cuisiné sauce Madère 2,29
		Quiche aux légumes Végétarienne 2,18			
	Chou-fleur persillé 0,69	Panais au jus d'ail 0,69	Brocoli 0,69	Carottes vapeur 0,69	Poêlée du jour 0,69
	Gratin dauphinois 0,69	Riz BIO pilaf 0,69	Macaronis 0,69	Haricots blancs à la tomate 0,69	Frites 0,69
CERISE SUR LE GÂTEAU	Ananas 1,03	Mousse chocolat 0,80	Brownie 1,03	Salade de fruits frais 1,03	Fruits en gratin 0,92
	Tarte crème citron 1,15	Tarte aux pommes BIO 1,26	Panna cotta au caramel 0,92	Crème catalane 0,80	Tarte façon crème brûlée 1,15
	Semoule au lait BIO 0,69	Entremets à la vanille 0,80		Profiteroles 1,37	
	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" *