



PRÉVISIONS DE MENUS

du 04/12/2023 au 08/12/2023

semaine 49

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8					
MARCHÉ DES SAISONS	Assiette de crudités	0,69	Oufs pochés à la crème d'estragon	0,80	Verrine de chou-fleur	0,69	Carottes râpées aux raisins	0,57	Assiette de crudités	0,69
	Pâté de lapin	0,69	Terrine de saumon	1,15	Macédoine au surimi	0,69	Wrap de crudités	1,03	Betteraves rouges aux pommes	0,46
	Salade Savoyarde (pommes de terre, lardons, raclette)	0,80	Salade coleslaw Végétarienne	0,57	Salade Portugaise (riz, thon, maïs, tomate)	0,80	Salade Athéna Végétarienne (riz, artichaut, petits pois, julienne de légumes)	0,69	Taboulé libanais au boulgour	0,57
		0,80					Poireaux cuisinés	0,80		
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"	*
	Blanquette de dinde au paprika	2,52	Chili con carne	2,98	Langue de bœuf sauce aurore	2,41	Sauté de veau laqué au miel d'épices	3,32	Bavette de flanchet sauce au poivre vert	2,52
	Farfalles	0,69	Riz BIO pilaf	0,69	Purée de pommes de terre	0,69	Semoule aux épices	0,69	Frites	0,69
	Poêlée potagère (brocoli, chou-fleur, carottes)	0,69	Poireaux à l'anglaise	0,69	Chou-fleur en gratin	0,69	Légumes aux fruits secs	0,69	Endives braisées	0,69
CERISE SUR LE GÂTEAU	Amandine aux fruits	1,15	Charlotte au chocolat en verrine	1,15			Forêt Noire	1,37	Flan pâtissier	0,92
	Crème liégeoise	0,92	Crème caramel	0,80	Gâteau à l'ananas	1,03	Tarte normande	1,03	Framboisier en verrine	1,15
			Tarte crumble aux pommes	1,15	Pêche Melba	0,80	Riz au lait BIO	0,69		
	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"	*