



menus de la semaine

DU 21/11/2016 AU 25/11/2016



LUNDI 21 NOVEMBRE

Entrées :

Melon de Cavaillon et laitue
Méli-mélo carottes papayes râpées
Maquereau au vin blanc

Plats de Résistance :

Boulette d'agneau sauce charcutière
Shop suey de poisson
Poulet fumé aux petits oignons

Accompagnements :

Riz – Pois du Cap – Rougail de tomates
Garniture printanière

Desserts :

Banane
Fromage blanc
aromatisé
Mini chausson aux
pommes



MARDI 22 NOVEMBRE

Entrées :

Salade d'endives à l'emmental
Salade de betteraves persillées
Salade de lentilles

Plats de Résistance :

Cabri massalé pommes de terre et
aubergines
Côte de porc à la créole
Œufs brouillés basquaise

Accompagnements :

Riz – Rougail courgettes
Daube de citrouilles

Desserts :

Raisin blanc
Yaourt nature sucré
Salade de fruits frais
nature



JEUDI 24 NOVEMBRE

Entrées :

Salade marguerite
Feuilleté au fromage
Laitue, thon et olives noires

Plats de Résistance :

Hachis Parmentier au poulet
Filet de poisson sauce dieppoise
Steak de bœuf sauce haricots noirs

Accompagnements :

Pommes noisette
Haricots verts persillées
Pâtes

Desserts :

Orange
Tome noire
Compotes de fruits



VENDREDI 25 NOVEMBRE

Entrées :

Salade de chou et maïs
Radis en salade
Gratin de papayes



Plats de Résistance :

Boucané aux haricots rouges
Brochettes de dinde sauce bolognaise
Calamar à l'armoricaine

Accompagnements :

Riz – Haricots rouges – Sauce oignons
Légumes provençales

Desserts :

Abricots au sirop
Mangue américaine
Yaourt brassé
aromatisé

