



menus de la semaine

DU 25/11/2019 AU 29/11/2019



LUNDI 25 NOVEMBRE

Entrées :

*Tomate-Ananas-Chou vert-Olives
Carottes râpées et raisins secs*

Plats de Résistance :

*Bœuf aux légumes verts
Paupiette de dinde sauce brun
Omelette au fromage*

Accompagnements :

*Riz - Petits pois - Sauce piments
Sauté de choux fleurs et haricots verts
Frites au four*

Desserts :

*Banane bio
Orange
Yaourt brassé sucré
Yaourt nature*



MARDI 26 NOVEMBRE

Entrées :

*Tomates, Cœur de palmier
Salade verte, pomme et amandes grillées
Betteraves râpées au fromage*

Plats de Résistance :

*Cari porc à la papaye verte
Cari poulet au chou chou
Dorade rôtie aux fines herbes*

Accompagnements

*Riz - Sauce piments
Pommes vapeur et haricots jaunes*

Desserts :

*Pomme Golden
Fromage blanc aromatisé
Compote de pomme-goyavier*

JEUDI 28 NOVEMBRE

Entrées :

*Carottes râpées-Artichaut à l'aneth
Salades vertes, Tomates et Edam
Tomates-Asperges-Mais*

Plats de Résistance :

*Cabré massalé
Palette de porc à la diable
Steak de poulet grillé sauce champignons
Sauce Thon*

Accompagnements :

*Riz - Lentilles - Sauce citron
Mixité de légumes*

Desserts :

*Yaourt brassé aux fruits
Pastèque
Clémentine
Camembert*

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Menu végétarien

Entrées :

*Salade Verte, Concombre et
Tomates*



*Carottes râpées, Artichaut à
l'aneth*

Salade verte Ti-frais à ail et fines herbes

Plats de Résistance :

*Tofu à l'aubergines et curry
Rougail d'œufs au combava
Gratiné de légumes et légumineuses*

Accompagnements :

*Riz - Haricots rouges - Sauce concombre
Pennes au beurre
Fricassée de chou*

Desserts :

*Banane Bio
Roulé au sucre
Yaourt nature sucré
Ananas Victoria*

