

NOM DE L'ETABLISSEMENT

novembre-17

DEJEUNERS



Semaine du	6-nov.	au	10-nov.
<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>FILET DE COLIN AU BASILIC</p> <p>FARFALLES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>TABOULE MAISON</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>		<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES AU JUS</p> <p>ABONDANCE</p> <p>SALADE COMPOSEE</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>

Semaine du	13-nov.	au	17-nov.
<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>DIOT</p> <p>P DE TERRE VAPEUR</p> <p>VELOUTE AUX FRUITS</p>	<p>CAROTTES RAPEES FRAICHES</p> <p>ESTOUFFADE DE BŒUF</p> <p>COQUILLETES</p> <p>POIRE AU SIROP</p>		<p>SALADE VERTE & MAIS</p> <p>EMINCE DE VOLAILLE</p> <p>SEMOULE & LEGUMES</p> <p>ILE FLOTTANTE</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>FILET DE LIEU A LA CATALANE</p> <p>BROCOLIS</p> <p>ROULE A LA CONFITURE</p>

Semaine du	20-nov.	au	24-nov.
<p>BETTERAVES A L'ECHALOTE</p> <p>ESCALOPE DE PORC A LA</p> <p>PETITS POIS</p> <p>POMME DE SAVOIE</p>	<p>SALADE "PERLINE"</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE</p> <p>CHOU ROMANESCO</p> <p>PETITS SUISSES</p>		<p>POTAGE D HIVER</p> <p>JAMBON BRAISE</p> <p>GRATIN DE POTIRONS</p> <p>ECLAIR VANILLE</p> <p>CELERI SAUCE FROMAGE BLANC & POT AU FEU</p> <p>LEGUMES VARIES</p> <p>CONTE</p>

Semaine du	27-nov.	au	1-déc.
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CORDON BLEU FRAIS</p> <p>PETITS POIS</p> <p>ORANGE</p>	<p>CONCOMBRE EN SALADE</p> <p>PALETTE DE PORC A LA DIABLE</p> <p>HARICOTS BLANCS EN SAUCE</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS</p>		<p>SALADE VERTE</p> <p>FILET DE LIEU FRAIS EMULSION</p> <p>CEREALES SOURMANDES BIO</p> <p>CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p> <p>FEUILLETE AU FROMAGE</p> <p>EMINCE DE BŒUF AUX PETITS GRATIN DE COURGES</p> <p>POMME DE SAVOIE</p>

