

# MENUS

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Buffet d'entrées

Sauté de dinde à la tomate   
Petits Pois Carottes

Crème dessert

Fruit

Mardi

Potage aux légumes   
Entrée chaude

Colombo de porc   
Choux fleur et brocolis persillés  
Gratin de potiron 

Fromage à la coupe

Fruit

Mercredi

Buffet d'entrées

Steak haché aux échalotes confites  
Pâtes  
Salsifis

Flan à la vanille

Fruit

Jeudi

Potage à la tomate  
Salade verte gourmande   
Salade de carottes 

Picadillo   
Riz

Fromage à la coupe

Fruit

Vendredi

Coleslaw   
Pomelos – Radis  
Œuf mayonnaise  
Cuisse de poulet  
Frites  
Haricots verts persillés

Tartes variées

## Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

