

MENU DOMICILE NOVEMBRE 2019

MENU DOMICILE NOVEMBRE 2019				
				Vendredi 1
				FERIE
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Champignons à la grecque Hachi parmentier canard Fromage Ile flottante	Maquereaux au vin blanc Palette de porc à la diable Semoule Fromage Yaourt brassé	Salade Mexicaine (H.rouge, Mais, Thon) Filet de flétan au citron Brocolis persillés Fromage Donut's au sucre	Avocat en salade Lasagne maison Salade Fromage Fromage blanc au miel	Quinoa en salade Tripes mode de Caen Parmentier végétarien Fromage Clémentine
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
FERIE	Asperges vinaigrette Escalope de veau Pommes dauphine Fromage Petits suisses aux fruits	Potage de lentilles Macaroni sautés Saucisse Fromage Banane	Œuf dur mayonnaise Faux filet Haricots verts persillés Fromage Faisselle	Rosette Dos de colin à la crème Chou fleurs Fromage Compote
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Carottes rapées Blanquette de veau Riz pilaff Fromage Crème dessert vanille	Sardines citron Poulet au coco Petits pois Fromage Gauffre	Betterave/pomme fruits Omelette ciboulette Pomme de terre rissolées Fromage Viennois chocolat	Carottes /mimosa Croq monsieur Salade Fromage Abricot au sirop	Crème de potiron Sauté de dinde aux olives Torsades Fromage Orange fruit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade de riz Saumon sauce estragon Julienne de légumes Fromage Yaourt aromatisé	Taboulé de céréales Œuf brouillé Poëllée de fèves Fromage Pêche au sirop	Mesclun /fromage Bourguignon bœuf à l'ancienne Pommes vapeur Fromage Crème caramel	Macédoine de légumes Rôti de veau forestier Ebly pilaf Fromage Pomme fruits	Consommé vermicelle Cabillaud crème d'ail Purée de carottes Fromage Mars glacé

En fonction des approvisionnements, les menus peuvent être modifiés

Bon appétit