

MENU SEMAINE 49

Du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2019

Lundi 02	Pâté de campagne et pâté de foie/ carotte râpées ail et fine herbes/ artichaut vinaigrette/ croque-monsieur <i>maison</i> / viande froide mayonnaise/ concombre à la crème et ciboulette. Cuisse de poulet grillé épice mexicaine/ merguez grillé crêpinette de porc sauce tomate/ steak haché grillé poisson poché ou plat végétarien Ebly poivron ou champignons frais et légumes aux choix. Fromages aux choix et salade verte. Fruits frais de saison/ fromage blanc/ glace/ pana cota aux fruits rouges/ pot de crème/ mousse au chocolat/ brownies aux noix de pécan sur crème anglaise tarte noix de coco/ cocktail de fruit/ yaourt aux fruits <i>crème au chocolat production locale.</i>	Tomates vinaigrette Bouchée à la reine Riz créole Légumes et salade et fromage Ananas chantilly
Mardi 03	Roulade de jambon blanc / tomates à l'emmental/ céleris rémoulade salade niçoise/ pizza au fromage <i>maison</i> / poireaux vinaigrette. Rôti de porc à la crème/ bœuf braisé/ saucisse de Toulouse filet de poisson poché ou plat végétarien frites et légumes aux choix Fromages aux choix et salade verte. Fruits frais/ pot de crème/ compote de pomme/ tarte au citron meringué fromage blanc/ mousse/ yaourt/ tarte au chocolat/ gâteaux de semoule au caramel/ yaourt aux fruits. <i>Crème au chocolat production locale.</i>	Flamenkuch gratiné <i>maison</i> Omelette roulée au fromage Ratatouille et semoule Fromage et salade Gratin de fruits rouges Fruits frais
Mercredi 04	Thon mayonnaise/ quiche lorraine <i>maison</i> / pêche au thon/ salade coleslaw. Tomate farcie <i>maison</i> / émincé de dinde texane/ grillade de porc sauce charcutière/ cassoulet/ poisson ou plat végétarien Riz et légumes aux choix Fromages aux choix et salade verte. Fruits frais/ compote de pomme/ pot de crème/ profiterole/ fromage blanc ou yaourt aux fruits <i>Crème au chocolat production locale.</i>	Concombres maïs vinaigrette Bœuf bourguignon Gratin dauphinois légumes et salade Fromage Glace ou Fruits frais
Judi 05	Salamis/ rôti de bœuf froid mayonnaise / tomates à l'ostendaise/ concombres vinaigrette/ taboulé/ feuilleté au fromage/ carottes râpées aux agrumes. Palette de porc à la diable/merguez/ escalope de dinde bistrot poisson plat végétarien Purée et légumes aux choix Fromages aux choix et salade verte. Fruits frais / entremet/ ile flottante/ tiramisu/ fromage blanc/ gâteau de riz crème brûlée/ mousse/ gâteau basque/ glace/ yaourt aux fruits <i>Crème au chocolat production locale.</i>	Jambon blanc Ficelle picarde maison Petits pois extras fins à la française Fromage et salade Mousse au chocolat Fruits frais
Vendredi 06	Jambon fumé/ jambon blanc/ salade Marco polo/ artichaut/ œuf mimosa/ wraps au saumon fumé et crudité/ macédoine à la mayonnaise légère. Pâtes bolognaise/ coquille de poisson maison/ pates carbonara plat végétarien. Pates et légumes aux choix Fromages aux choix et salade verte. Fruits frais/ beignet au chocolat/ fromage blanc/ mousse/ compote de pomme mousse au deux chocolat/ coupe de glace pêche melba/ panna cota aux fruits rouges ou coin bio (yaourt Ardennais ou compote de pomme ou fruits frais)	