

# MENU SEMAINE 49

**Du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2019**

<b>Lundi</b> <b>02</b>	<p>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.</p> <p><b>Cuisse de poulet grillé épice mexicaine/ merguez grillé crépinette de porc sauce tomate/ steak haché grillé poisson poché ou plat végétarien</b></p> <p><b>Ebly poivron ou champignons frais et légumes aux choix.</b></p> <p><b>Fromages aux choix et salade verte.</b></p> <p>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></p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Bouchée à la reine Riz créole</b></p> <p>Légumes et salade et fromage</p> <p>Ananas chantilly</p>
<b>Mardi</b> <b>03</b>	<p>Roulade de jambon blanc / tomates à l'emmental/ céleris rémoulade salade niçoise/ pizza au fromage <i>maison</i>/ poireaux vinaigrette.</p> <p><b>Rôti de porc à la crème/ bœuf braisé/ saucisse de Toulouse filet de poisson poché ou plat végétarien frites et légumes aux choix</b></p> <p><b>Fromages aux choix et salade verte.</b></p> <p>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></p>	<p>Flamenkuch gratiné <i>maison</i></p> <p>Omelette roulée au fromage</p> <p><b>Ratatouille et semoule Fromage et salade</b></p> <p>Gratin de fruits rouges Fruits frais</p>
<b>Mercredi</b> <b>04</b>	<p>Thon mayonnaise/ quiche lorraine <i>maison</i>/ pêche au thon/ salade coleslaw.</p> <p><b>Tomate farcie <i>maison</i>/ émincé de dinde texane/ grillade de porc sauce charcutière/ cassoulet/ poisson ou plat végétarien</b></p> <p><b>Riz et légumes aux choix</b></p> <p><b>Fromages aux choix et salade verte.</b></p> <p>Fruits frais/ compote de pomme/ pot de crème/ profiterole/ fromage blanc ou yaourt aux fruits <i>Crème au chocolat production locale.</i></p>	<p>Concombres maïs vinaigrette</p> <p><b>Bœuf bourguignon Gratin dauphinois</b></p> <p>légumes et salade</p> <p>Fromage</p> <p>Glace ou Fruits frais</p>
<b>Jeudi</b> <b>05</b>	<p>Salamis/ rôti de bœuf froid mayonnaise / tomates à l'ostendaise/ concombres vinaigrette/ taboulé/ feuilleté au fromage/ carottes râpées aux agrumes.</p> <p><b>Palette de porc à la diable/merguez/ escalope de dinde bistrot poisson</b></p> <p><b>plat végétarien</b></p> <p><b>Purée et légumes aux choix</b></p> <p><b>Fromages aux choix et salade verte.</b></p> <p>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></p>	<p>Jambon blanc</p> <p><b>Ficelle picarde maison Petits pois extras fins à la française</b></p> <p>Fromage et salade</p> <p>Mousse au chocolat Fruits frais</p>
<b>Vendredi</b> <b>06</b>	<p>Jambon fumé/ jambon blanc/ salade Marco polo/ artichaut/ œuf mimosa/ wraps au saumon fumé et crudité/ macédoine à la mayonnaise légère.</p> <p><b>Pâtes bolognaise/ coquille de poisson maison/ pates carbonara</b></p> <p><b>plat végétarien.</b></p> <p><b>Pates et légumes aux choix</b></p> <p><b>Fromages aux choix et salade verte.</b></p> <p>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 <b>coin bio</b> (yaourt Ardennais ou compote de pomme ou fruits frais)</p>	