

**SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2019**

	ENTRÉE		PLAT		LÉGUMES		LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI</b>	POTAGE AUX LÉGUMES		FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME		POMMES SAUTÉES		Y A O U R T S É	FRUITS AU CHOIX
	CŒURS D'ARTICHAUD TOMATE VINAIGRETTE		ŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME		POËLÉE DE LÉGUMES			
	SALADE À L'EMMENTAL							
<b>MARDI</b> (repas BIO)	SALADE DE TOMATES		<b>RÔTI DE VEAU</b> <b>SAUCE MADÈRE</b>		FUSILLI AU BEURRE ET BASILIC		F A R U O M C H A G O E I S X	COMPOTES VARIÉES AU CHOIX
	SALADE COLESLAW		FILET DE SAUMON CRÈME CIBOULETTE		HARICOTS PPLATS PERSILLÉS			
	SALADE VERTE							
<b>MERCREDI</b> C'est VEGGIE	CRÈME DE POTIRON						Y A O U R T	FRUITS
	SALADE VERTE AUX CROÛTONS		LASAGNES VÉGÉTARIENNES		POËLÉE MÉRIDIONALE			
	FENOUIL EN SALADE							
<b>JEUDI</b>	PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU		RÔTI DE PORC ET SON JUS		RIZ PILAF		F R O M A G E	FRUITS AU CHOIX
	SALADE MARCO POLO		ENCORNETS AU CURRY		FLAN DE LÉGUMES			
	SALADE AUX DÉS DE MIMOLETTE							
<b>VENDREDI</b>	CAROTTES RAPÉES		CORDON-BLEU SAUCE TOMATE				Y A F O R O R M T A G E O U	TARTE AUX POMMES OU FRUIT
	POTAGE		FILET DE LIEU À LA PROVENÇALE		GARNITURE 4 LÉGUMES			
	SALADE MIMOSA							
<b>Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.</b>								

Le Chef d'Établissement  
Lilian HERRMANN

L'Agent Comptable  
Wilfried VAUVRE

La cheffe de cuisine  
M.-Josée SAINT-AIMÉ