

MENUS DE NOVEMBRE 2021

			JEUDI	VENDREDI
			02-déc.	03-déc.
		hors d'oeuvre		
		viande	chili végétal	goulash de bœuf LOCAL
		accompagnement	salade verte	pommes smiles
		produit laitier	suisses aromatisés	Tome de Savoie à la coupe
		dessert	compote pommes poires	fruit de saison
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
06-déc.	07-déc.		09-déc.	10-déc.
émincés de lapin Bleu Blanc Coeur sauce curry	cœurs de palmiers thon	hors d'oeuvre	potage	poisson FRAIS sauce beurre blanc riz basmati beurre emmental compote pommes passion mangue
haricots verts beurre	émincés de boeuf sauce charcutière	viande	tarte au fromage MAISON	
yaourt aromatisé FERMIER LOCAL	Pommes de terre à l'anglaise	accompagnement	salade verte	
fruit de saison		produit laitier		
	gâteau basque	dessert	fruit de saison	
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
13-déc.	14-déc.		16-déc.	17-déc.
	betteraves aux pommes	hors d'oeuvre	œufs durs Bleu Blanc Coeur mayonnaise	REPAS DE FÊTE
émincés de lapin Bleu Blanc Coeur sauce curry	lasagnes végétales façon bolognaise	viande	poisson pané citron	
haricots verts beurre	salade verte	accompagnement	coquillettes beurre	
yaourt aromatisé FERMIER LOCAL	suisse chocolat	produit laitier	fromage blanc Bleu Blanc Coeur + sucre	
fruit de saison		dessert		