






# MENU NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR
<b>Lundi 18</b> 	Champignons à la vinaigrette Andouillette, Pommes de terre rissolées Brie Pomme au four	Potage Tarte aux poireaux, Salade d'endives Fromage Yaourt
<b>Mardi 19</b> 	Crudités Volaille Petits légumes, Tomates provençales Saint Nectaire Fondant au chocolat et crème anglaise	Potage Hareng mariné maison, Fromage Crème dessert biscuit
<b>Mercredi 20</b> 	Cèleri rémoulade Filet de bœuf, Frites Saint Paulin Fruits	Potage Jambon, Poêlée de choux de Bruxelles, Fromage Gâteau au yaourt
<b>Jeudi 21</b> 	Repas Beaujolais	Potage Salade de Museau Fromage Liégeois chocolat
<b>Vendredi 22</b> 	Salade d'endives au roquefort Poisson du jour, Brocolis Tomme grise Pudding	Potage Boudin blanc aux deux Pommes, Fromage Crème dessert et biscuits
<b>Samedi 23</b> 	Œufs au thon Parmentier de canard, Camembert Salade de fruits	Potage Boulettes d'agneau, Haricots verts Fromage Semoule au lait
<b>Dimanche 24</b> 	Mousse de canard Jambon sauce madère, Gratin dauphinois Plateau de fromages Pâtisserie	Potage Croque fromage, Salade Fromage Petit suisse biscuit