



LE MENU DE LA SEMAINE

ST JOSEPH MIDI

LUNDI

20/11

Rosette et cornichons
Chou blanc 
Macédoine vinaigrette

Escalope de poulet
viennoise
Filet de poisson
Haricots verts
Pomme de terre

Buche Pilat
Coulommiers
Mimolette

Corbeille de fruits
Compote
Salade de fruits

MARDI

21/11

Quiche lorraine
Carotte râpée nature
Batavia aux croûtons

Bolognaise 
Filet de lieu noir
Tortis
Poêlée de julienne
légumes

Petit suisse aux fruits
Petit suisse nature
Camembert

Corbeille de fruits
Beignet
Yaourt aux fruits

MERCREDI

22/11

Salade d'endives,
betterave, pomme
Betteraves persillées
Œufs durs

Paupiette de veau au jus 
Rôti de volaille
Poêlée de champignons
et carottes
Riz pilaf

Fromage blanc
Fromage blanc à la
confiture de cerise
Tomme blanche

Corbeille de fruits
Laitage
Mousse chocolat

JEUDI

23/11

Sardine
Salade composée 
Potage de légumes

Steak haché
Carry de cabillaud
Purée de potiron
Carottes sautées

Fromage comme
l'emmental
St nectaire
Gouda

Quatre quart crème
anglaise
Compote
Salade de fruit

VENDREDI

24/11

Duo de brocolis et choux
fleurs sauce cocktail
Chou blanc
Pâté de foie cornichon

Parmentier de poisson 
Filet de merlu
Salade
Semoule à la tomate

Petit moule ail et fines
Fromage frais fouetté
Fromage tendre carré

Crème dessert vanille
Liégeois chocolat
Yaourt

LÉGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



De saison



Volaille Française



Pêche
responsable



Soupe du
chef