



Lundi

Vos menus du mois de Novembre 2018

Du 5 au 9 novembre

Lentilles en salade
Filet de merlu meunière
Carottes à la crème
Camembert à la coupe


 **Demi pamplemousse**
Boulettes de bœuf au jus

Pennes rigate
Petit suisse aux fruits
Dessert géré par le client

Salade coleslaw
Aiguillettes de poulet à l'alsacienne
Riz blanc
Samos
Compote de pomme et banane

Salade scarole
*Tartiflette au lard
Tartiflette au jamfon de dinde
Petit moulé aux noix
Mousse au chocolat

Oeuf à la russe
Rôti de veau émincé à la bressane
Jardinière de légumes au jus
Roussot des Vosges à la coupe
Yaourt aromatisé

Du 12 au 16 novembre

 **Potage franc comtois**
Sauté de bœuf saint laurent
 **Galette de blé alsacienne**
 **Cancoillotte nature**


Carottes râpées aux échalotes
Filet de hoki à la bretonne
Blésotto forestier
Carré de l'Est à la coupe
Entremet à la pistache


Céleri à la paysanne
 **Nuggets de blé**
Purée florentine
Fromage fouetté Madame Loik
Pomme au sirop

Salade de **choux-rouges**
aux raisins
 **Steak haché de bœuf à la tomate**
Haricots beurres persillés et **boulgour**
Fromage blanc à la vanille
 **Pain perdu aux fruits rouges**

 **Salade de blé surimi et avocat**
Fricassée de dinde à l'ancienne
Gratin de courgettes
 **Pavé Val de Saône à la coupe**


A la découverte des produits céréaliers

Du 19 au 23 novembre

Salade de riz
Cordon bleu
Choux-fleurs à la béchamel
Petit suisse nature sucré


Haricots verts ravigote
Brandade de poisson
Fromage fondu Le Fromy
 **Orange**


 **Tomates** et cœurs de palmier en salade
Paleron de bœuf charcutière
Torti de couleur
Gouda à la coupe
Flan au caramel

Céleri sauce cocktail
*Knacks
Chipolatas de dinde au jus
Poêlée maraîchère
Edam à la coupe
Crème dessert au chocolat

*Terrine de canard et cornichons
Mousse de canard et cornichons
Escalope de poulet à la lyonnaise
Carottes vichy
Chanteneige
Dessert géré par le client

Tortis en salade
Timbale thon tomate
Salade verte
Tomme noire à la coupe
Liégeois à la vanille

Potage aurore
Sauté de bœuf sauce piquante
Pommes frites au four
Yaourt aromatisé


Carottes râpées à l'orange
Poisson pané et citron
Petits pois au jus
Pavé 3 provinces à la coupe
Gâteau moelleux aux pépites de chocolat

Du 26 au 30 novembre

Salade de pommes de terre échalote
*Echine de porc à la diable
Escalope de poulet à la diable
Courgettes persillées
Fraidou


 **Khira raita de concombres**
Rôti de dinde basquaise
Riz créole
Carré fondu
Velouté fruité

Vendredi

Jeudi

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

 **Recette du Chef**



Agriculture Raisonnée



Produit local

 **Nouvelle recette**

 

Viande française