



PRÉVISIONS DE MENUS

du 02/12/2024 au 06/12/2024

semaine 49

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6					
MARCHÉ DES SAISONS	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*				
	Assiette de crudités	0,75	Œufs mayonnaise crème à l'estragon	0,81	Panna cotta de butternut	1,00	Carottes râpées	0,50	Taboulé libanais	0,63
	Pâté de lapin	0,75	Terrine de légumes	1,25	Macédoine en mayonnaise	0,50	Wrap	1,13	Betteraves rouges aux pommes	0,50
	Salade Savoyarde (pommes de terre, lardons, fromage)	0,88	Salade Végétarienne Coleslaw	0,75	Salade Oranaise (tortis, thon, anchois)	0,88	Salade Végétarienne Athéna (artichaut, petits pois, julienne)	0,75	Potage de légumes du Chef	0,63
	Potage de légumes	0,63	Potage de légumes	0,63	Potage de légumes	0,63	Poireaux en vinaigrette	0,75	Assiette de crudités	0,75
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
	Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	
	Blanquette de dinde au paprika	2,75	Chili con carne (plat complet)	3,25	Langue de bœuf sauce Madère	2,63	Sauté de veau laqué au miel d'épices	3,63	Palette de porc à la diable	2,13
	Penne	0,75	Riz BIO pilaf	0,75	Chou-fleur en gratin	0,75	Bulgour risotto	0,75	Frites	0,75
	Poêlée potagère (brocoli, chou-fleur, carotte)	0,75	Poêlée mexicaine (poivron & maïs)	0,75	Semoule BIO	0,75	Tajine	0,75	Endives	0,75
CERISE SUR LE GÂTEAU	Tarte tatin à l'ananas	1,38	Charlotte aux fruits rouges	1,25	Brownie au chocolat	1,13	Forêt Noire en verrine	1,50	Flan pâtissier à l'ancienne	1,00
	Pêche Melba en verrine	0,88	Crème caramel	0,88	Smoothie à la clémentine	1,00	Tarte Normande	1,19	Framboisier	1,50
			Donut au chocolat	1,13			Semoule au lait BIO	0,75		
	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*