

Menu du lundi 19 au vendredi 23 novembre 2018

Sous réserve de modifications

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Salade niçoise /</i> Carottes aux raisins Choucroute garnie Salade verte Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p><i>Pamplemousse /</i> Chou rouge Filet de poulet aux échalotes / Boulettes végétariennes aux lentilles & sarrasin Jardinière de légumes Salade verte Kiri Clafouti</p>	<p><i>Pâté en croûte /</i> Avocat au citron Sauté de veau lillois Gnocchis / Flan de carottes à la menthe Salade verte Bleu d'Auvergne Fruit</p>	<p><i>Radis /</i> Coleslaw Omelette au gruyère / Blanquette de dinde à l'ancienne Délice de céréales BIO / Champignons braisés Salade verte Bûche du Pilat Compote / Fruit</p>	<p>Salade lyonnaise / Crudités variées Filet de poisson sauce à l'orange Fondue de poireau / Gratin de courgettes Salade verte Gouda Pâtisserie</p>
Dîner	<p>Buffet de crudités Faux filet de bœuf Gratin de maïs québécois Saint Nectaire Flognarde</p>	<p>Crudités en assortiment Croque-monsieur Salade verte Brie Pomme fondante aux marrons</p>	<p>Crudités variés Noix de joue de porc confite Haricots verts Salade verte Morbier Rose des sables</p>	<p>Crudités variées Lasagne de poisson au Boursin Salade verte Yaourt aromatisé Fruit</p>	<h1>X</h1>

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le-Proposeur,

G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne