

# MENU DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2023

Midi

Soir

## LUNDI 20

Museau de porc vinaigrette  
Sauté de veau marengo  
Pâtes  
Fromage  
Compote maison

Crème d'artichauts  
Poisson pané  
Purée de légumes  
Produit laitier  
Fruit

## MARDI 21

Champignons à la grecque  
Merguez grillée  
Semoule épicée  
Fromage  
Fruit

Velouté de courgettes  
Feuilleté à la viande  
Salade  
Produit laitier  
Fruit

## MERCREDI 22

Salade de pois cassés feta et tomates  
Grillade de porc au poivre  
Salsifis  
Fromage  
Moelleux au chocolat

Potage de légumes  
Lasagne bolognaise  
Salade  
Produit laitier  
Fruit

## JEUDI 23

Concombres à la crème  
Cuisse de poulet à l'américaine  
Pommes röstis  
Fromage  
Fruit

Crème de butternut  
Clafouti légumes courgettes  
Produit laitier  
Flan au café

## VENDREDI 24

Betteraves rouges vinaigrette  
Brandade de saumon au cantal  
Salade  
Fromage  
Fruit

Velouté forestier  
Gratin de légumes  
Jambon blanc  
Produit laitier  
Tarte coco

## SAMEDI 25

Carottes râpées au cumin  
Escalope milanaise  
Tagliatelles  
Fromage  
Fruit

Crème de patates douces  
Carottes flamandes  
Produit laitier  
Compote

## DIMANCHE 26

Terrine de poisson sauce cocktail  
Poitrine de porc farcie  
Flageolets  
Fromage  
Crumble pommes / poires

Velouté de légumes  
Riz cantonais  
Produit laitier  
Yaourt

