



MENU GOURMET



[Merci de faire vos choix entre : Entrée 1 ou 2 / Plat 1 ou 2 / Fromage ou Laitage / Dessert 1 ou 2]

Semaine 49	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	30/11/2020	01/12/2020	02/12/2020	03/12/2020	04/12/2020	05/12/2020	06/12/2020
Entrée 1 (Potage)	Soupe de poisson	Vermicelle à la tomate	Velouté de champignons	Velouté de brocolis	Soupe de légumes	Soupe à l'ail	Velouté de poireaux
Entrée 2	Jambon beurre	Salade piémontaise	Flan de thon basquaise	Serrano	Friand à la viande	Omelette aux piments	Chorizo
Plat 1 (Accomp. Féculents)	Pigeon rôti (Maison Dandieu, Hagetmau) <i>Gratin dauphinois</i>	Penne à la bolognaise	Blanquette de colin <i>Polenta</i>	Paupiette de veau <i>Riz</i>	Merlu salsa verde	Boudin (Maison Massonde, Souraïde) aux pommes <i>Purée de pommes de terre</i>	Tomate farcie charcutière <i>Riz cantonais</i>
Plat 2 (Accomp. Légumes)	Tendron de veau (Maison Massonde, Souraïde) <i>Carottes sautées</i>	Porc au lait de coco <i>Légumes wok</i>	Poulet sauté grand-mère <i>Chou-fleur persillé</i>	Manchons de canard (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) <i>Haricot vert</i>	Paleron (Maison Massonde, Souraïde) au vin rouge <i>Jardinière de légumes</i>	Saumon à la crème de citron <i>Fondue de poireaux</i>	Ribs de porc <i>Écrasé de navets</i>
Fromage	Cantal	Brie	Emmental	Bleu	Edam	St Nectaire	Reblochon
Laitage	Yaourt aux fruits	Liegeois vanille-caramel	Yaourt artisanal au citron (Bastidarra, Bardos)	Fromage blanc aux fruits	Crème café	Danette liegeois-chocolat	Yaourt BIO
Dessert 1	Gâteau au chocolat	Salade de fruits	Riz au lait à la vanille	Tarte au citron	Clafoutis à l'ananas	Pommes caramélisées	Chou à la crème
Dessert 2 (Fruit)	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Des changements de dernière minute peuvent intervenir exceptionnellement en fonction des approvisionnements. Dans ce cas là nous vous en tiendrons informé.