



MENU

Du 12 AU 16 NOVEMBRE 2018



JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI	Salade verte Carottes à la martiniquaise Salade de pâtes Salade d'haricots verts Colombo de poulet antillais Rougail Poêlée de légumes antillaise Riz à la créole Fromage Tarte chocolat Flan noix de coco	Avocat Macaronis bolognaise Fromage Liégeois
MARDI	Salade verte Concombres Taboulé Charcuterie Filet de saumon Carbonade de bœuf Brocolis Pommes de terre sautées Fromage Gâteau marbré	Potage de légumes Veau façon wok Riz cantonnais Fromage Mousse au chocolat
MERCREDI	Salade verte Céleri rémoulade Nem salade Macédoine au thon Steak de porc sauce aigre douce Omelette aux fines herbes Poêlée wok Nouilles chinoises Fromage Brioche	Friand hot dog Lasagnes de légumes grillés au thon Poêlée de légumes grillés Fromage Flan nappé caramel
JEUDI	Salade verte Tomates Salade piémontaise Terrine de légumes Nuggets de poulet Filet de dorade à la graine de moutarde Epinards Blé à la tomate Fromage Pâtisserie Ecole Hôtelière	Potage de légumes maison Chipolatas au four Gratin dauphinois Fromage Semoule à la vanille
VENDREDI	Salade verte Salade d'endives Croque-monsieur Asperges Agneau au chorizo Steak de soja Ratatouille Purée de pommes de terre Fromage Flan pâtissier	<i>Bon Appétit!</i>

L'adjointe Gestionnaire
Frédérique LEMAITRE

Le Chef d'établissement
Françoise TANCOGNE-RIVIERE