

## MENU SELF du 20 au 24 novembre 2023 DÉJEUNER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Potage de légumes	Potage légumes verts	Potage de potiron	Potage de pois cassés	Potage de légumes
		Choux rouges pommes	Endive à la noix	Salade verte tomate	Salade de pommes de terre	Salade choux blancs raisins
		Betteraves menthe	Salade de lentilles	Salade de riz au thon	Concombre	Poireaux au soja
	Entrées dressées	Piémontaise	Salade de jambon	Œuf dur mayonnaise	Coleslow	Hommous
		Salade composée	Rosette	Carottes râpées	Cervelas vinaigrette	Salade libanaise
	Viande	Escalope de dinde viennoise	Sauté de porc	Jambon grillé sauce madère	Pâtes carbonara	Emincé de bœuf
	Poisson/ VG	Boulette de soja	Cube de poisson	Filet de St-pierre	Pâtes carbonara / saumon	Poisson pané
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Pomme de terre au four	Riz	Frites	Pâtes	Boulgour
	Légumes	Carottes	Macédoine de légumes	Haricots verts	Brunoise de légumes	Brunoise de légumes
	Légumes	Jardinière de légumes	Choux fleur	Chou de Bruxelles	Brocolis	
	Produits Laitiers	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Tarte aux pommes	Flan pâtissier	Tarte normande	Tarte croisillons	Tarte citron
		Eclair au chocolat	Compote	Entremet au chocolat	Poire au chocolat	Eclair au chocolat
		Mousse au praliné	Mousse framboise	Compote de pomme	Mousse au praliné	Mousse fraise

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives

## MENU SELF du 27 novembre au 1er décembre 2023 DÉJEUNER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Velouté de brocolis	Potage	Potage /courge	Potage de légumes	Potage carottes
		Choux rouges raisins	Lentilles	Haricots verts à l'ail	Salade de concombre	Coleslaw
		Tomates persil	Cœur de palmier maïs	Betterave/ maïs	Salade verte tomate	Salade composée
	Entrées dressées	Pâté de campagne	Saucisson à l'ail	Salade composée	Terrine de légumes	Rillettes de porc
		Radis noir râpé	Salade de tomates	Mousse de foie	Sardines	Carottes râpées
	Viande	Boulettes de bœuf	Steak haché de veau	Spaghetti bolognaise	Sauté de porc	Couscous royal
		Poisson/ VG	Colin	Merlu	Poisson meunière	Filet de colin
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Pâtes	Purée de PDT	Pâtes	Riz pilaf	Semoule
	Légumes	Macédoine de légumes	Haricots verts	Choux de bruxelles	Poêlée de légumes	légumes de couscous
	Légumes	Courgettes	Carottes	Courgettes		
	Produits Laitiers	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Tarte au chocolat	Tarte aux fruits	Ole flottante	Brownie chocolat	Gateau framboise
		Gâteau maison	Mousse chocolat	Entremet chocolat	Compote de pomme	Mousse pistache
		Mousse mangue	Compote pomme fraise	Compote de pomme	Mousse cappuccino	Verrine de fruits

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives

## MENU SELF du 11 au 15 décembre 2023 DÉJEUNER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Potage d'asperge	Veloute de tomate	Potage potiron	Potage cresson	Potage poireaux
		Légumineuses	Lentilles persil	Haricots beurre en salade	Carottes au cumin	Salade niçoise
		Salade composée	Betterave	Tomates vinaigrette	Duo de chou	Crudités
	Entrées dressées	Sardine au citron	Rillette de porc	Salade exotique (avocat, crevette)	Œuf mayonnaise	Pâte de campagne
		Betterave vinaigrette	Carottes râpées	Macédoine	Pamplemousse au sucre	Salade verte aux dés de jambon
	Viande	Paella	Emincé de dinde	Cordon bleu	Boulette de bœuf	Pilon de poulet
	Poisson/ VG	Paella/ Poisson	Boulette pois chiches	Poisson pané	Brandade de poisson	Lieu noir
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Carottes	Pâtes	Frites	Riz créole	Pommes sautées
	Légumes	Haricots verts	Haricots plats	Brocolis	Courge rôtie	Wok de légumes
	Légumes		Carottes	Poêlée de légumes	Choux de Bruxelles	
	Produits Laitiers	Plateau de fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Flan pâtissier	Poire pochée au chocolat	Brownie / crème anglaise	Compote pomme abricot	Tarte aux fruits
		Verrine de fruits	Entremet pistache	Gâteau semoule raisins sec	Donuts	Riz au lait
		Crème praliné	Mousse chocolat blanc	Compote de fruits	Mousse crème brûlée	Crème pralinée

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives