

# Menu de la semaine

Du 8 au 14 novembre 2021

	MIDI	SOIR
Lundi 8	Salade de croutons et chèvre au lard Emincé de volaille à la crème Blettes sautées persillade Fromage et compote	Bouillon aux vermicelles Pates bolognaises Fromage et fruit
Mardi 9	Œuf mimosa Sauté de veau forestière Riz pilaf Fromage et poêlée de pommes cannelle	Crème de légumes Lieu sauce beurre nantais Fondue d'épinards Fromage et semoule au lait
Mercredi 10	Taboulé de choux fleurs Pintade sauce suprême Pates Fromage et fruit	Potage de légumes Croque-monsieur Salade Fromage et yaourt
Jeudi 11	Emincé de radis vinaigrette balsamique Pot au feu au paleron de bœuf ses légumes Fromage et Poire poché au vin d'Anjou	Potage crécy Pâté aux pommes de terre du limousin Salade Fromage et compote
Vendredi 12	Carottes râpées vinaigrette Pain de poisson tiède sauce ciboulette Poêlée de légumes Fromage et compote	Crème de légumes Œuf dur sauce soubise Fondue de poireau Fromage et fruit
Samedi 13	Filet de maquereau Rôti de bœuf sauce marchand de vin Pommes vapeur Fromage et fruit de saison	Bouillon aux vermicelles Quenelles de brochet sauce Nantua Carottes persillées Fromage et yaourt
Dimanche 14	Terrine de gibier et chutney de fruit Joue de porc à l'estragon Céleri rave braisé Fromage et pudding maison et chocolat	Crème Dubarry Pâtes carbonara Fromage et fruit