

# Menu de la semaine du 24 au 28 novembre 2014

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p><b>Champignons sauce à la crème</b></p> <p><b>ou Salade composée</b></p> <p><b>Poisson sauce au curry</b></p> <p><b>Ebly et carottes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Crème dessert</b></p>	<p><b>Saucisse sèche</b> </p> <p><b>ou Pâté de campagne</b></p> <p><b>Emincé de dinde sauce tomate au basilic</b></p> <p><b>Petits pois à la Française</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Compote</b></p>
JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade d'endives</b></p> <p><b>ou Salade en vert et rose</b></p> <p><b>Goulache au paprika</b></p> <p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Riz au lait</b></p> <p><b>ou Charlotte au chocolat</b></p>	<p><b>Chou fleur cru en vinaigrette</b></p> <p><b>ou Salade de mâche de la mer</b></p> <p><b>Rôti de porc sauce à l'estragon</b> </p> <p><b>Potatoes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit</b></p>

D. MOREAU  
Adjointe Gestionnaire,

J.-C. CHEVALIER  
Principal,

Conformément au décret du 17 décembre 2002, l'origine de toutes les viandes bovines peut être consultée au tableau d'affichage dans la salle de réfectoire.