



## Menus du 5 au 27 novembre 2009

LUNDI	MARDI	JEUDI 5	VENDREDI 6
VACANCES	VACANCES	Betteraves - surimi § Filet de colin + Sauce armoricaine Riz aux petits légumes = Fromage * raisins o	Salade d'endives o Côte de porc + Gratin pommes de terre Et courgettes =§ Yaourt nature *
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Radis - beurre o Sauté de dinde + Basquaise § Purée = Flan pâtissier *	Concombres o Jambon braisé + Au porto Haricots verts § Semoule au lait =	Terrine de campagne + Dos de lieu à la nantaise + Pommes fondantes = Fromage * Pomme o	Tomates- maïs - thon o Estouffade de bœuf + Printanière de légumes§ Fromage blanc * Au coulis
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade chinoise = Rôti de porc + Salsifis § Fromage * Orange o	Salade strasbourgeoise = Filet de dinde + Ratatouille § Salade o Yaourt aromatisé *	Duo Carottes et céleri o Pavé de hoki+ À la béarnaise Semoule = Entremet vanille *	Macédoine + ½ œuf § Sauté de veau + Aux pruneaux Torsades = Fromage * Poire o
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade bernoise o Fricassée de volaille + Aux petits légumes § Riz pilaf = Crème anglaise * Biscuit	Taboulé = Paupiette de veau + Haricots verts / champignons § Fromage * Kiwi o	Mousse de foie + Merlu sauce rosette + Carottes braisées § Fromage * Clémentine o	Endives aux pommes o Sauté de porc + Au curry Blé = Flan au chocolat *

### Légendes des apports alimentaires :

- \* Produits laitiers
- + Plats protidiques
- = Féculents
- o Légumes et fruits crus
- § Légumes et fruits cuits