



LUNDI 03 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage de saison *** Filet de poulet provençal P Polenta Poêlée de légumes d'automne *** Fruits de saison
MARDI 04 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crème de légumes *** Steak de veau haché aux poivres verts P Pomme purée maison Haricots verts *** Ile flottante
MERCREDI 05 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Soupe du jour *** Ragoût de porc Vallée D'Auges P Nouilles Courgettes meunières *** Mousse au chocolat
JEUDI 06 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Potage aux légumes *** Emincé de foie à l'anglaise P Pomme persillées Choux verts braisés *** Crème moka
VENDREDI 07 <u>PROVENANCE</u> P-FRANCE	Potage du jour *** Batônnetts de poisson panés sauce tartare * P Riz pilaf Epinards *** Salade de bananes kiwis
SAMEDI 08 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Consommé au Porto Hachis Parmentier P Salade mixte *** Mousse praliné *
DIMANCHE 09 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Crudités *** Sauté de veau Marengo P Boulgour aux petits légumes Légumes du marché *** Donut au chocolat *

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Nous recourons à des fonds, bouillons, sauces à salade et mayonnaises industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

MENU 2 : Quiche aux légumes et chiffonnade de jambon cru, salade