



MENU SEMAINE 46 DU LUNDI 9 NOVEMBRE AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2020

PETITS DEJEUNERS	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
Chocolat/chicoréa u lait Pain Beurre Confiture Miel Nutella 1/semaine Céréales Jus de fruits	SOUPE DE POISSON ET CROUTONS GRILLES	POTAGE DU POT AU FEU TAPIOCA	COQUILLE DE LA MER SAUCE NORMANDE	VELOUTE DE POIS CASSES	SALADE DE BETTERAVES ROUGES PERSILLES
	COTE DE PORC	VIANDE ET LEGUMES DU POT AU FEU	MAGRET	ESCALOPE DE VEAU	CASSOULET MAISON
	PUREE DE CAROTTES	(MOUTARDE,CORNICHONS,MAYONNAISE)	GRATIN DAUPHINOIS	GRATIN D'EPINARDS/POMMES DE TERRE	FROMAGE
	FROMAGE		SAINT HONORE	FROMAGE	COMPOTE DE POMMES
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT		FRUIT DE SAISON	
	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
	SOUPE DE POISSON	POTAGE DU POT AU FEU TAPIOCA	VELOUTE DE BUTTERNUT	VELOUTE DE POIS CASSES	
	CHEESEBURGER	ESCALOPE DE DINDE	LASAGNES	POISSON EN SAUCE	
	POMMES NOISETTES	LENTILLES	CHOCOLAT LIEGEOIS	RIZ	
	SALADE	SALADE		SALADE	
	YAOURT	SALADE DE FRUITS		FLAN AU CAMEL	

Pauilhac, le 15 octobre 2020

Denis Mongardé
 Directeur de l'Etablissement