

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENREDI 6
HORS D'ŒUVRE	CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DUBARRY MAISON	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX NOIX	PÂTÉ DE CAMPAGNE
VIANDE OU POISSON	ŒUFS DURS SAUCE BÉCHAMEL	RÔTI DE PORC SAUCE TARTARE	RÔTI DE BŒUF SAUCE PORTO	SAUCISSE FUMÉE	COLIN D'ALASKA PANÉ
LEGUMES	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX EPINARDS	PETITS-POIS CAROTTES	PENNÉS BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	COURGETTES À LA CRÈME
PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT BIO	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	BRIE	TOMME GRISE	PETIT SUISSE NATURE
DESSERT	SALADE DE FRUITS FRAIS	BANANE	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	TARTE NORMANDE	POMME BIO

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	CRÈME AUX CHAMPIGNONS		SALADE DE MAÏS, TOMATES ET ŒUFS	SAUCISSON SEC ET À L'AIL
VIANDE OU POISSON	CERVELAS ORLOFF	ESCALOPE DE POULET AU CURRY ET COCO		BOUDIN NOIR	BRANDADE DE POISSON MAISON
LEGUMES	PURÉE DE CAROTTES	RIZ CRÉOLE BIO	FÉRIÉ		POMMES DE TERRE SAUTÉ ET POMMES
PRODUIT LAITIER	PYRÉNÉES	CANTAL		CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE
DESSERT	BANANE BIO	KIWI		DÉLICE MOELLEUX AU CHOCOLAT	CRÈME AU CAFÉ

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	SALADE AUX AMANDES ET AU CHÈVRE	BOUILLON DU POT AU VERMICELLE	BOUCHÉE DE CAMEMBERT SALADE	SALADE VERTE	SALADE PIÉMONTAISE
VIANDE OU POISSON	AIGUILLETES DE POULET MARINÉES VOLAILLE	BŒUF EN POT AU FEU	COLIN SAUCE HOLLANDAISE	CASSOULET	DOS DE MERLU SAUCE AURORE
LÉGUMES	RIZ ET PIPERADE	LÉGUMES VARIÉS	CÉRÉALES GOURMANDES BIO		CAROTTES BIO
PRODUIT LAITIER	PETIT BIO NATURE	TOMME GRISE	MUNSTER	FROMAGE BLANC	FOURNOLS
DESSERT	COCKTAIL DE FRUIT	ORANGE BIO	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	CRÈME BRÛLÉ À LA VANILLE BOURBON	CLÉMENTINE

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE HARENGS	TAGLIATELLES AU SURIMI	PÂTÉ EN CROÛTE
VIANDE OU POISSON	TRIPES À LA MODE DE CAEN	GRILLADE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	LASAGNE BOLOGNAISE MAISON	ESTOUFFADE DE BŒUF	FILET DE COLIN SAUCE CRUSTACÉ
LÉGUMES	POMMES DE TERRE À LA VAPEUR	PENNÉS BIO	SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE	BLETTES À LA CRÈME	RIZ CRÉOLE BIO RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT BIO	SUISSE	EDAM BIO	BÛCHE DE CHÈVRE BIO	YAOURT ARÔMATISÉ
DESSERT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	COMPOTE POMME/VANILLE BISCUIT	ECLAIR À LA VANILLE	BANANE