

# MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

## SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



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



	LUNDI 30	MARDI 1 <sup>ER</sup>	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	BETTERAVE ET VINAIGRETTE MAISON	SARDINE À L'HUILE	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES, POMMES ET VINAIGRETTE BIO	PAMPLEMOUSSE
<b>VIANDE OU POISSON</b>	FILET DE CABILLAUD BAHIANAISE	ESCALOPE DE DINDE MAISON	EMINCÉ DE BŒUF	TARTIFLETTE	GRATIN DE MOULES
<b>LEGUMES</b>	RIZ CRÉOLE BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	CHOUX ROMANESCO SEMOULE BIO	SALADE COMPOSÉE	FRITES
<b>PRODUIT LAITIER</b>	YAOURT ARÔMATISÉ	FROMAGE FRAIS NATURE	EMMENTAL BIO	BÛCHE DU PILAT	YAOURT NATURE AU FROMAGE
<b>DESSERT</b>	CLÉMENTINE	PURÉE BIO	FAISSELLE SAUCE AUX FRUITS ROUGES	ILE FLOTTANTE	POMME AU FOUR

# MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

**SEMAINE DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2020**

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



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



	<b>LUNDI 7</b>	<b>MARDI 8</b>	<b>MERCREDI 9</b>	<b>JEUDI 10</b>	<b>VENDREDI 11</b>
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	SALADE COLESLAW	SOUPE À L'OIGNON ET AUX CROÛTONS	SALADE DE CERVELAS, EMMENTAL ET MAÏS	SALADE AVOCATS ET RICOTTA	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS
<b>VIANDE OU POISSON</b>	AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME	JOUE DE BŒUF BRAISÉE AUX OLIVES MAISON	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	CAILLE RÔTIE	FILET DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES
<b>LEGUMES</b>	POMMES DE TERRE ET SALSIFIS PERSILLÉS	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	RIZ CRÉOLE BIO	RÖSTI DE POMMES DE TERRE ET TOMATES À LA PROVENÇALE	RATATOUILLE SEMOULE BIO
<b>PRODUIT LAITIER</b>	TOMME DES BAUGES	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	BRIE	BLEU	FROMAGE FRAIS NATURE
<b>DESSERT</b>	SEMOULE AU LAIT	SALADE AUX FRUITS EXOTIQUES	CLÉMENTINE	TARTE COCO/ANANAS	SEGMENTS DE MANDARINES

# MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

**SEMAINE DU 14 AU 20 DÉCEMBRE 2020**

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



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



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	CHOU BLANC, JAMBON, EMMENTAL ET MAÏS	ŒUF MIMOSA	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES BIO	POTAGE DUBARRY
<b>VIANDE OU POISSON</b>	EMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME	STEAK DE FAUX FILET SAUCE AU POIVRE	POULE AU POT	BROCHETTE DE DINDE GRILLÉE	FILET DE COLIN
<b>LÉGUMES</b>	POMMES DE TERRE À LA VAPEUR	FRITES	LÉGUMES POT AU FEU	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES AU BEURRE	RIZ CRÉOLE BIO BROCOLIS
<b>PRODUIT LAITIER</b>	FOURME D'AMBERT	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	BÛCHE DE CHÈVRE BIO	COMTÉ	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
<b>DESSERT</b>	CRÈME AU CHOCOLAT BIO	POMME	LIÉGEOIS À LA VANILLE	SALADE DE PAMPLEMOUSSE	CLÉMENTINE

# MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

**SEMAINE DU 21 AU 24 DÉCEMBRE 2020**

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



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



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	VELOUTÉ D'ASPERGES	ŒUFS ECALÉS MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES	MACÉDOINE MAYONNAISE	<p>FÉRIÉ</p>
<b>VIANDE OU POISSON</b>	COLIN D'ALASKA PANÉ	MANCHON DE CANARD SAUCE FORESTIÈRE MAISON	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	
<b>LÉGUMES</b>	TRIO DE LÉGUMES BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	COQUILLETTE BIO	LENTILLES PRÉPARÉES	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	SAINT NECTAIRE	GOUDA BIO	EMMENTAL	YAOURT AU CITRON BIO	
<b>DESSERT</b>	COMPOTE DE POMME VANILLÉE	FLAN GOURMAND	LIÉGEOIS AU CAFÉ	MUFFIN AU CHOCOLAT	

# MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

**SEMAINE DU 28 AU 31 DÉCEMBRE 2020**

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



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



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	SAUCISSON À L'AIL FUMÉ	SALADE DE MÂCHE À LA VINAIGRETTE	CHOU BLANC ET ROUGE À LA VINAIGRETTE	MAQUEREAUX À LA MOUTARDE
<b>VIANDE OU POISSON</b>	SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE BIO	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE
<b>LÉGUMES</b>	SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE	POËLÉE AUX 4 LÉGUMES	GRATIN DE COURGETTES	POIS À LA FRANÇAISE BIO
<b>PRODUIT LAITIER</b>	YAOURT ARÔMATISÉ	CAMEMBERT BIO	YAOURT ARÔMATISÉ	PYRÉNÉES
<b>DESSERT</b>	POIRE	SALADE DE FRUITS	MOUSSE AU CAFÉ	CRUMBLE AUX POMMES