ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 9 novembre au 13 novembre

Déjeuner

	LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
Entrée	Carottes rapees a l'ail	Coeur de palmier en salade	Pate de campagne etcornichons	Oeufs ecales mayonnaise	Salade de chou blanc emmental et lardons
Plat	Parmentier de boeuf maison	Saute de dinde marengo	Roti de porc	Penne carbonara	Dos colin msc sauce beurre blanc
Garniture		Haricots beurre au beurre	Choux de bruxelles braises		Pommes de terre vapeur
Fromage	Yaourt sucre	Petit moule nature	Fournols	Tomme grise	Fromage blanc sucre
Dessert	Fruit de saison	Flan au chocolat	Flan vanille maison	Tarte aux pommes	Cocktail de fruits au sirop

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 16 novembre au 20 novembre

Déjeuner

	LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
Entrée	Taboule	Pate de foie et cornichons	Champignons a la grecque	Salade de chou rouge et chou blanc	Feuillete a la viande
Plat	Escalope de poulet a la creme	Paella	Chipolatas	Saute de dinde au curry	Poisson a la bordelaise
Garniture	Carottes persillees		Haricots verts au beurre	Riz	Brocolis
Fromage	Rondele	St moret	Fournols	Emmental	Tomme grise
Dessert	Compote	Creme praline	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Eclair vanille

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 23 novembre au 27 novembre

Déjeuner

	LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Entrée	Celeri remoulade	Salade de riz thon et tomates	Macedoine remoulade	Carottes rapees au citron	Salade a l'emmental
Plat	Jambonneau	Saute de poulet a la forestiere	Boules de boeuf a la provençale	Lasagnes	Pane de colin d'alaska msc
Garniture	Haricots blancs	Poelee bretonne	Fusilli au beurre		Riz au beurre
Fromage	Fromage blanc sucre	Petit moule ail et fines herbes	Brebicreme	Tomme grise	Yaourt sucre
Dessert	Fruit de saison	Compote	Arlequin de fruits	Pomme	Ananas au sirop

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 30 novembre au 4 décembre

Déjeuner

	LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
Entrée	Betteraves vinaigrette maison	Terrine de legumes sauce cocktail	Crepe fromage	Salade coleslaw	Riz coeur de palmier et poivron
Plat	Paleron de boeuf braise	Tartiflette maison	Escalope de dinde viennoise	Poulet roti de vesdun	Dos de colin aux herbes
Garniture	Julienne de legumes	Salade verte	Puree de potiron	Pommes noisette	Poelee champetre
Fromage	Edam	Yaourt sucre	Tomme blanche	Mimolette	Chanteneige
Dessert	Compote	Fruit de saison	Creme dessert vanille	Fromage frais aux fruits	Beignet aux pommes

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 7 décembre au 11 décembre

Déjeuner

	LUNDI 07/12	MARDI 08/12	MERCREDI 09/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
Entrée	Celeri rave et olive vinaigrette	Pate de campagne et cornichons	Taboule	Salade d'avocats	Haricots verts vinaigrette
Plat	Saute de porc	Paupiette de veau	Blanquette de dinde	Chili con carne	Dos de colin d'alaska sauce hollandaise
Garniture	Poelee asiatique	Jardiniere de legumes	Petits pois et carottes	Riz	Pommes vapeur maison
Fromage	Yaourt sucre	Tartare aux noix	Croc lait carre	Saint nectaire aop	Rondele nature
Dessert	Fruit de saison	Compote	Yaourt aromatise	Flan nappe de caramel	Arlequin de fruits

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

é-Quilibre

ESAT VEAUGUES

PRIMAIRE - Menu du 14 décembre au 18 décembre

Déjeuner

	LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
Entrée	Salade de haricots verts	Sardines et beurre	Galantine	Terrine de lapin aux noisettes	Crepe fromage
Plat	Quenelles sauce normande	Dos de colin sauce crustaces	Filet mignon sauce au cidre	Fondant de poulet farci aux cepes sauce forestiere	Choucroute
Garniture	Cereales gourmandes	Puree de legumes	Pommes de terre grenailles haricots verts et marrons	Pommes dauphines	
Fromage	Chanteneige	Fromage blanc sucre	Ossau-iraty	Comte origine aop	Saint nectaire aop
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Entremet poire caramel	Entremet 3 chocolats crepe dentelle	Arlequin de fruits

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre