

SEMAINE 46



DU 13 NOVEMBRE AU 19 NOVEMBRE 2017

LUNDI  
13

MARDI  
14

MERCREDI  
15

JEUDI  
16

VENDREDI  
17

SAMEDI  
18

DIMANCHE  
19

REPAS TARNAIS

Potage de légumes	Bouillon de légumes	Velouté paysan	<b>Potage tarnais</b>	Soupe paysan	Soupe à l'oignon	Potage vermicelle
Carottes râpées	Salade composée	Boudin galabard de la primaube	Charcuterie de Lacaune	Salade de chevre chaud de Bournazel	Céleri Remoulade	Cervelas vinaigrette
Filet mignon de porc au cidre	<b>Beefsteak</b>	Pilon de poulet aux épices	Canard aux olives	Crumble de poisson	Farcous	Coustellous
Gratin dauphinois	Poêlée de brocolis/champignons	Frites	Carottes du Riols	Tombée de poireaux	Aligot	Lentilles
<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>Plateau de fromages</i>
Laitage/corbeille	Beignet/corbeille	Velouté fruix/corbeille	Croustade aux pommes/corbeille	Poire belle - helene/corbeille	Raisins/corbeille	Dessert du chef/corbeille

Dîner

Potage velouté	Velouté paysan	Velouté de potiron	Velouté indien	Potage de légumes	Velouté de légumes	Potage cultivateur
Flan	Nugget de poulet	Tarte au thon	Filet de hareng	Quiche lorraine	Foie de volailles	Endives
d' épinards	Salade	Salade	Pommes chaudes	mesclun	Haricot vert	braisées
<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>fromage du jour</i>	<i>Plateau de fromages</i>
Compote maison/corbeille	Yaout nature/corbeille	Semoule à l'orange/corbeille	Liégeois/corbeille	Petits suisses au sucre/corbeille	Laitage/corbeille	Farandole/corbeille

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements