













Semaine du 5 au 9 novembre 2018 - DEJEUNER

Notre Dame de Sion

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux légumes Macédoine mayonnaise Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Pamplemousse 	Céleri rémoulade Salade choubidou  (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis) Salade de cocos aux herbes Roulade aux olives 		Carottes râpées vinaigrette maison Salade d'endives  Betteraves sauce crémeuse Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Saucisson à l'ail  Salade verte Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Pizza au fromage 
Boulettes de bœuf sauce tomate  Omelette 	Rôti de porc à la normande Cordon bleu 		Poulet sauce Montboissier  Poisson en papillote	Blanquette de colin sauce safran  Rissollette de veau sauce champignons
Penne Haricots beurre saveur du midi	Printanière de légumes Purée		Choux-fleurs persillés Boulgour pilaf	Ratatouille et riz Riz créole
Fromages et Laitages	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Corbeille de fruits Gâteau au chocolat Flan nappé au caramel Compote de pommes	Entremets à la vanille et Mikado Panna cotta noix de coco Pain perdu au sucre Corbeille de fruits		Moelleux aux myrtilles et citron  Gaufre fantasia Liégeois au café Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits Gâteau de semoule Entremets au praliné

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

