

MENUS DU NOVEMBRE - CENTRE D'ACCUEIL DE JOUR CAP AVENIR

Du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI

CÉLERI VINAIGRETTE AUX NOIX
RÔTI DE BOEUF À L'AIL
HARICOTS VERTS
FROMAGE
TARTE AUX POMMES

MARDI : aujourd'hui, nous Mangeons végétarien !

Potage de légumes

Hachis purée de butternut farces

marrons/champignons

Salade verte

Fromage

Fruit de saison



MERCREDI

CAROTTES RAPEES
BLANQUETTE DE VEAU AUX
CHAMPIGNONS
TAGLIATELLE
COMPOTE MAISON

JEUDI

RADIS AU BEURRE
FILET DE POULET
PUREE DE PdT/ BROCOLIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
PAËLLA POULET / CHORIZO / FRUIT
DE MER
FROMAGE
FRUIT

Du 09 AU 14 décembre 2024

LUNDI

CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS
CARBONNADE FLAMANDE
PÂTES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

MARDI

SARDINE HUILE D'OLIVE CITRON
SALADE
PETIT SALÉ LENTILLE
ROTI DE PORC OU DINDE
SAUCISSE DE PORC OU DE VOLAILLE
FRUIT

MERCREDI

BETTERAVE / POMMES
FILET DE DINDE RÔTI
DUO CAROTTES/PANAIS
CARAMÉLISÉS
FROMAGE
BANANE RÔTIE AU CHAOCOLAT

JEUDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Salade de fond d'artichaut

au maïs

Tortilla pomme de terre / mâche

Fromage

Fruit de saison



VENDREDI

ENDIVES VINAIGRETTE
FILET DE COLIN AUX ÉPICES
PURÉE DE BUTTERNUT A LA COCO
FROMAGE
FONDANT AU CHOCOLAT

SAMEDI

CROQUE FROMAGE
SALADE COMPOSÉE
FRUIT DE SAISON

Du 16 AU 20 décembre 2024

LUNDI : aujourd'hui, nous mangeons végétarien !

Salade de champignons

Cannelloni épinards/ricotta sauce

tomate

Salade composée

Fromage

Fruit de saison



MARDI

REPAS DE FIN D'ANNEE

MERCREDI

TABOULÉ DE CHOU FLEUR
STEACK HACHE
DUO DE POTIRON ET PATATE DOUCE
AU FOUR
GÂTEAU POIRE

JEUDI

CAROTTES RAPPEES
BRANDADE DE MORUE
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

ŒUFS DURS/THON/CAPRES
FILET DE LIEU SAUCE DU CHEF
DUO DE PANAI-CAROTTE
FROMAGE
SALADE DE FRUITS



**Bonnes Vacances
De
Fin d'année !**