









LE RESTO THEOD'AIN VOUS PROPOSE CETTE SEMAINE



Menu



Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2023

Date	Origine	Qualité	MENU	Allergènes
Lundi 27			Feuilleté au fromage	
		 Fait Maison	Queue de lotte à l'armoricaine	
		 Fait Maison	Blé ou Chou-fleur juste au beurre	
			Samos tartare	
			Yaourt aux fruits patisseries	

Mardi 28		 Fait Maison	Velouté aux champignons	
		 Fait Maison	Fondant de jarret de porc en confit ou Cassolette de moules	
		 Fait Maison	Haricots blancs à la tomate ou Endives braisées	
			Fromage blanc ou yaourt	
		 Fait Maison	Choux à la crème	

Mercredi 29			Menu du chef ré-accommodé façon comme à la maison	
-------------	--	--	---	--

Jeudi 30 Menu Végé		 Fait Maison	Salade de pâtes au chèvre et pesto/roquette/tomates cerises	
		 Fait Maison	Tarte à l'oignon et sa salade	
			Perle de lait nature/Fromage blanc sucré	
			Fruits	

Vendredi 01			Duo betterave/maïs	
			Tielle sétoise ou Tête de veau gribiche	
		 Fait Maison		
		 Fait Maison	Duo pommes fondantes et carottes	
			Camembert gourmand	
			Salade de fruits	

Les services de l'intendance peuvent être amenés dans des circonstances particulières (problèmes de livraison, de maladie...) à modifier le menu initialement prévu, tout en respectant au mieux l'équilibre alimentaire.

Le Secrétaire Général
Xavier ROBERTO

La Principale
Stéphanie CORNATON