



PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

CAISSE DES ECOLES DE MORNE A L'EAU

MENU DU 07 AU 19 NOVEMBRE 2022



sous réserve de modifications

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12
s-45						
Menus du jour	Salade de haricots verts (l) Côte de porc au four <i>Origine : France</i> Purée de brocolis/ pomme de terre fraîche(a) Clémentine pays	Macédoine mayonnaise (c) Poisson frit (d) Lentilles au giraumon Eclairs au chocolat (abf)	Christophine persillée Brochette de poissons(d) Riz blanc/Salade mexicaine Fromage (a) Pêche au sirop	Papaye verte au piment végétal (l) Bœuf à l'ancienne <i>Origine : Pologne (Chou/carotte)</i> Igname/Madère Yaourt (a)		
Menus du soir	Steak de foie Ratatouille Flanc	Salade niçoise Yaourt	Wings de poulet Pomme sautée/ Courgette râpée Fruit frais	Brochette de poissons Salade de christophine cuite Gâteau	Potage de légumes Yaourt	Œufs mimosa Gratin de choux blanc Fruit frais
s-46						
Menus du jour	Rillettes de sardine au persil et citron vert (d) Veau sauce tomate poivron Pâtes au fromage/poêlée de légumes (a,b) Orange	Pickles (Chou Carotte) (l) Cassoulet fait maison/concassé de tomate Fruit au sirop	Taboulé à la menthe (b) Tripes à la mode de Caen/PDT Fraîche yaourt (a)	Duo christophine/ Carotte fraîche (l) Fricassé de poulet Riz-Pois de bois/ Épinard vinaigrette (l) Flan vanille (a)	Cèleri rave vinaigrette (l) Chiquetaille de morue (d) Patate douce/Choufleur Fromage (a) Pomme de table	Salade de maïs (l) Poisson au four (d) Purée de banane jaune/Haricot vert (a) Raisin
Menus du soir	Nuggets de poissons Petit pois carotte yaourt	Escalope de volaille Poêlée de légumes Fromage frais	Œufs mimosa Gratin de choux blanc Fruit frais	Tomate farcie Salade laitue Fromage	Soupe de pied de veau Yaourt	Paupiette de veau Printanière de légumes Crème dessert



Info allergènes :
 (a) Lait (b) Gluten (c) Œuf (d) Poisson (e) Sulfites
 (f) Fruit à coque (g) Crustacés (h) Mollusques
 (i) Soja (j) Céleri (k) Arachide (l) Moutarde
 (m) Sésame (n) Lupin