

Au menu cette semaine

Lundi 25 novembre

Dinde sauce aux agrumes
Gratin de potiron &
Pommes de terre au Cheddar
Gaufre confiture

Une dinde marinée à l'orange servie avec un gratin d'hiver gourmand et réconfortant.
Petit plaisir exceptionnel pendant ce long mois de novembre avec une gaufre à la confiture de fraises.

Mardi 26 novembre

Poisson poché
Purée de céleri & Pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

Du poisson blanc, un mélange de légumes et de féculents en purée onctueuse, un fromage et un fruit : le tout pour une assiette équilibrée.

Mercredi 27 novembre

Joue de porc
Fenouil au cumin & quinoa
Dessert lacté
Goûter : pain & confiture

Petite nouveauté à faire goûter aux enfants : un fenouil confit, cuit à l'étouffée et pendant un long moment, adouci au cumin. Ce légume sera servi avec une joue de porc fondante en bouche.

Jeudi 28 novembre

Potage ou radis noir râpé
Chili sin carne & semoule semi-complète
Fruit de saison

Plat végétarien avec cette spécialité mexicaine avec de haricots rouges pour les protéines, de la semoule pour tenir toute la journée, et adaptée avec des légumes de saison.

Vendredi 29 novembre

Radis noir râpé ou potage
Poisson frais du jour & purée de pois cassés
Polenta au lait

Nous avons déjà testé la purée de pois cassés lors de la Semaine du Goût. Les enfants l'ont validée, nous la réitérons. La polenta au lait est une spécialité italienne spécialement élaborée par notre chef.

