



☎ : 04/79/05/82/31

# MENUS HIVER 2020

## MAISON DES ENFANTS



	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN
<b>DIMANCHE</b> Menu WELCOME 	- CAROTTES RAPEES - STEACK HACHE DU BOUCHER ET POMMES DE TERRE RISSOLEES - CREME DESSERT	- CAROTTES RAPEES - STEACK VEGETARIEN ET POMMES DE TERRES RISSOLEES - CREME DESSERT
<b>LUNDI</b>	- BETTERAVES EN SALADE - CORDON BLEU ET POEELE DE CROZETS AUX PETITS LEGUMES - TARTE AUX POMMES	- BETTERAVES EN SALADE - POEELE DE CROZETS AUX PETITS LEGUMES - TARTE AUX POMMES
<b>MARDI</b>	- TARTE SALEE AU BEAUFORT - DIOT (saucisse de Savoie) ET PURÉE DE CAROTTE - YAOURT AUX FRUITS	- TARTE SALEE AU BEAUFORT - GALETTE DE LÉGUMES ET PURÉE DE CAROTTE - YAOURT AUX FRUITS
<b>MERCREDI</b>	- SOUPE DE LÉGUMES - COQUILLETES SAUCE BOLOGNAISE - FRUITS	- SOUPE DE LÉGUMES - COQUILLETES AUX LÉGUMES - FRUITS
<b>JEUDI</b>	- TABOULE - EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CREME/CHAMPIGNONS et HARICOTS VERTS POELÉS - FROMAGE DE SAVOIE - COMPOTE	- TABOULE - HARICOTS VERTS POELÉS - FROMAGE DE SAVOIE - COMPOTE
<b> VENDREDI</b>	- VELOUTE DE LEGUMES - LASAGNES DE SAUMON - FROMAGE BLANC COULIS DE MYRTILLES	- VELOUTE DE LEGUMES - OMELETTE ET LEGUMES - FROMAGE BLANC COULIS DE MYRTILLES

Notre cuisine est à base de produits frais.

Les plats sont « maison » pour la majorité et confectionnés dans nos locaux.



**CHERS PARENTS, MERCI D'INDIQUER LORS DE VOTRE RESERVATION :**



Le menu choisi (*classique ou végétarien*)



si votre enfant est allergique à un aliment



si votre enfant doit disposer d'attentions particulières

Le traiteur se réserve le droit de modifier un menu selon l'arrivage de ses produits frais.