

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2017 ( les viandes sont V.B.F ou U.E)



www.transgourmet.fr

		<b>MERCREDI 01/11</b> DEJEUNER		<b>JEUDI 02/11</b> DEJEUNER ASPERGES ET LAITUE AIGUILLETES DE POULET A L INDIENNE POMMES DE TERRE BOULANGERE COULOMMIER POIRE		<b>VENDREDI 03/11</b> DEJEUNER SALADE COMPOSEE AU REBLOCHON PEPITES HOKI DOREE 3 CEREALES PUREE DE POTIRON GATEAU DE RIZ		<b>SAMEDI 04/11</b>		<b>DIMANCHE 05/11</b>			
		<b>MERCREDI 08/11</b> DEJEUNER POTAGE A LA TOMATE STEAK HACHE GRILLE BLE AU BEURRE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES CREME AU CARAMEL		<b>JEUDI 09/11</b> DEJEUNER SARDINES AU BEURRE SAUTE DE DINDE A L' ESTRAGON SALSIFIS SAUTES TOMME BLANCHE POMME GOLDEN DELICIOUS ORIGINE		<b>VENDREDI 10/11</b> DEJEUNER CONCOMBRE AU GORGONZOLLA COEUR DE FILET DE MERLU SAUCE POMMES DE TERRE EN ROBE DES CARRE BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES		<b>SAMEDI 11/11</b>		<b>DIMANCHE 12/11</b>			
		<b>MERCREDI 15/11</b> DEJEUNER SALADE DE CHOU ROUGE AU CERVELAS CUISSÉ POULET GRILLÉE 190G PIPERADE SAMOS 65% 20 PARIS BREST PRALINE		<b>JEUDI 16/11</b> DEJEUNER SALADE COMPOSEE A L'EMMENTAL <b>TARTI FLETTE</b> COCKTAIL FRUIT 5/1		<b>VENDREDI 17/11</b> DEJEUNER QUICHE LORRAINE DOS DE COLIN LIEU SAUCE POIREAUX AU GRATIN BUCHE DU PILAT BANANE FRUIT		<b>SAMEDI 18/11</b>		<b>DIMANCHE 19/11</b>			
		<b>MERCREDI 22/11</b> DEJEUNER CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE STEAK HACHE GRILLE MACARONI AU BEURRE BIO RONDELE AIL FINES HERBES CREME DESSERT VANILLE 125		<b>JEUDI 23/11</b> DEJEUNER COEUR DE PALMIER AU SURIMI JAMBON FUME GRILLE TOMATES PROVENCALES COULOMMIER FLAN PATISSIER		<b>VENDREDI 24/11</b> DEJEUNER SALADE D'ENDIVE AUX DES DE JAMBON CASSOLETTE DE MOULES MELI MELO GOURMAND FRUIT DE SAISON		<b>SAMEDI 25/11</b>		<b>DIMANCHE 26/11</b>			
		<b>MERCREDI 29/11</b> DEJEUNER AVOCAT SAUCE COCKTAIL TOMATES FARCIES RIZ PILAF SAFRANE KIRI COMPOTE DE POMME BOUDOIR		<b>JEUDI 30/11</b> DEJEUNER SALADE DE HARICOTS VERTS ET ROTI DE BOEUF AU JUS PUREE DE POMMES DE TERRE FLAN PRALINE									
<b>LUNDI 06/11</b> DEJEUNER CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE COQUILLETTE BIO BEURRE PYRENEES FRUIT DE SAISON		<b>MARDI 07/11</b> DEJEUNER SALADE DE RIZ MAIS ET SURIMI PANE FROMAGE HARICOT VERT T/F PERSILLE FROMAGE FRAIS AUX FRUITS		<b>LUNDI 13/11</b> DEJEUNER MOUSSE CANARD AU PORTO BOEUF GOULASH CAROTTES A LA VAPEUR ST NECTAIRE FLAN AU CHOCOLAT ET BISCUIT		<b>MARDI 14/11</b> DEJEUNER BETTERAVE A LA POMME ET AU BRIE PETIT SALE LENTILLES VERTES ORANGE		<b>LUNDI 20/11</b> DEJEUNER RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE EMINCEE AU JUS FRITES BI TEMPERATURE 9/9 FRUIT DE SAISON		<b>MARDI 21/11</b> DEJEUNER CREME DE LEGUMES D'AUTOMNE <b>BLANC de POULET</b> GRATIN DE POTIRON COMTE PETIT NOVA FRUITS 60			
<b>LUNDI 27/11</b> DEJEUNER SALADE DE CONCOMBRE AU CANTAL CHIPOLATAS HARICOTS VERTS SAUTÉS CARRE BAVAROIS AU CACAO		<b>MARDI 28/11</b> DEJEUNER SALADE DE BETTERAVE A LA CORDON BLEU CUIT 125GX40 PRINTANIERE DE LEGUMES TOMME GRISE POIRE											

*le 21 Novembre:  
MENU AUTOMNAL*