

# ADOS ST CHÉLY

DEJEUNER

DINER

Chaque jour un buffet d'entrées, produits laitiers et desserts vous est proposé

lundi 30 novembre 2020

**QUENELLE NATURE SAUCE NANTUA**

**STEAK HACHE**

*RIZ AU CURRY*

*HARICOTS PLATS*

**ACCRA DE POISSON ET SES SAUCES**

**CREPE AUX CHAMPIGNONS**

*POMMES DE TERRE GRILLEES  
AUX HERBES*

*JULIENNE DE LEGUMES*

mardi 1 décembre 2020

**COLOMBO DE PORC, Local  
Languedoc Lozere Viande**

**OEUF FLORENTINE**

*POMMES NOISETTES*

*EPINARDS A LA CREME*

**BOULETTES DE BOEUF/MERGUEZ**

**FILET DE HOKI**

*LEGUMES COUSCOUS*

*SEMOULE A LA TOMATE*

mercredi 2 décembre 2020

**ROTI DE DINDE AUX OIGNONS "Local  
Moriceau"**

**COTE DE PORC**

*BROCOLIS VAPEUR*

*HARICOTS FLAGEOLETS*

**RAVIOLIS GRATINES**

/

/

*POELEE CAMPAGNARDE*

jeudi 3 décembre 2020

**SAUTE DE VEAU "Local Languedoc  
Lozere Viande".**

**CHIPOLATAS GRILLEES "Locales  
Languedoc Lozere Viande"**

*JARDINIERE DE LEGUMES*

*PUREE DE POMMES DE TERRE*

**TARTINE FLAMMEKUECHE**

**POISSON SAUCE OSEILLE**

*SALADE COMPOSEE*

*PENNE AU BEURRE*

vendredi 4 décembre 2020

**POISSON DU MARCHE "Poisson  
livreur"**

**SAUTE DE VOLAILLE "Local  
Moriceau"**

*DUO DE CAROTTES*

*LENTILLES AU JUS*

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française ou UE.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.