

# APEIS - SIEGE

MENUS DU 12 NOVEMBRE AU 18 NOVEMBRE 2018

RECETTE ADAPTEE CHRONIQUE CULINAIRE DE NOVEMBRE



## A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

	MIDI	GOUTER	SOIR
<b>lundi 12</b> Christian	<b>VERRINE DE POTIMARRON ET VANILLE</b> HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON*	Gaufrette	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE <b>CROISSANT AU JAMBON</b> HARICOTS BEURRE PERSILES CAMEMBERT LIEGEOIS AU CHOCOLAT
<b>mardi 13</b> Brice	TABOULE AU SURIMI ŒUFS DURS A LA FLORENTINE (ÉPINARDS) TOMME GRISE FRUIT DE SAISON*	Compote de fruits	<b>MUSEAU VINAIGRETTE</b> SAUTE DE VOLAILLE AU CIDRE POMMES DAUPHINES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON*
<b>mercredi 14</b> Sidoine	CELERI VINAIGRETTE PALETTE A LA DIABLE FRITES YAOURT NATURE SUCRE DESSERT DU CHEF	Pain et confiture	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON FILET DE MERLU A LA CREME BROCOLIS EMMENTAL FRUIT DE SAISON*
<b>jeudi 15</b> Albert	CHOU ROUGE VINAIGRETTE EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHARCUTIERE RATATOUILLE CHEVRE GATEAU DU CHEF	Barre bretonne	FRIAND AU FROMAGE <b>ENDIVES AU JAMBON</b> SAMOS FRUIT DE SAISON*
<b>vendredi 16</b> Marguerite	TOMATES A LA CIBOULETTE FILET DE HOKI AUX CHAMPIGNONS RIZ CREOLE PETITS SUISSIS AUX FRUITS ABRICOTS AU SIROP	Compote du chef	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ŒUFS Pochés A LA PROVENCALE PUREE DE CAROTTES CAMEMBERT DESSERT DU CHEF
<b>samedi 17</b> Elisabeth	TORTIS AU CHEVRE CHOUCROUTE GARNIE EDAM POIRE AU CHOCOLAT	Gâteau du chef	SALADE DE CŒURS DE PALMIER <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b> FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON*
<b>dimanche 18</b> Aude	CHOU BLANC AUX DES DE JAMBON CANARD A L'ORANGE POMMES DE TERRE AU FOUR BRIE TARTE AUX FRUITS	Gâteau mou	SALADE DE BLE AU THON <b>POIREAUX AU JAMBON</b> COULOMMIERS CASSATE PATISSIERE

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

**Plat du résident**

Les produits de saison sont signalés par un \*

api

association culinaire

gourmandise

équilibré

miam!

pâtisserie