



RESTAURATION  
SAINT VINCENT  
DE PAUL

# SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BUFFET D'ENTRÉE</b>				
Salade de carottes	Salade de semoule	Salade composée	Salade d'endives	Salade de maïs
Betteraves aux pommes	Salade de pois-chiches	Salade de pommes de terre	Salade de chou rouge	Salade radis noir rapé
Choux vinaigrette	Salade de chou chinois	Salade de coeurs de palmier	Salade de haricots beurres	Salade de pâtes
Soupe ( crème de poireaux)	Soupe ( crème de potiron)	Soupe ( crème de légumes )	Soupe ( crème de carottes)	Soupe ( crème de choux )
<b>PLAT DU JOUR</b>				
Boulettes façon couscous	Saucisse de Toulouse	Poulet mijoté aux légumes	Côte de porc au jus	Émincé de boeuf
Filet de colin citron tranche	Gratin de poisson	Filet de poisson crème et câpres	Pêche du jour	Omelette au fromage
Semoule	Potiron & carottes	Pommes sautées	Pâtes	Blé
Légumes couscous	Lentilles	Navets confits au miel	Brocolis	Haricots beurres
<b>DESSERT DU JOUR</b>				
Fruits : pommes	Fruits : ananas	Fruits	Fruits : poires	Fruits : pomme
Coulommiers & fromage blanc	Fromage & yaourt nature	Fromage blanc pépites de chocolat	Brie ou yaourt nature	Yaourt nature
Yaourt aromatisé	Compote	Fruit au sirop	Pudding aux fruits	Compote
Poire au nutella	Tiramisu		Pudding chocolat	Liégeois

**Tout est préparé sur place ou fait maison - ATTENTION Le menu est susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement**