

**SEMAINE: 45**

LUNDI 7-nov.	MARDI 8-nov.	MERCREDI 9-nov.	JEUDI 10-nov.	VENDREDI 11-nov.	SAMEDI 12-nov.	DIMANCHE 13-nov.
BETTERAVES A LA CIBOULETTE	CHOU ROUGE	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	L'ARMISTICE MOUSSE DE CANARD	SALADE D'ENDIVES	EMINCE DE RADIS AU FROMAGE BLANC
STEAK DE VEAU A LA NORMANDE	FILET DE POULET SAUCE CREME	HACHIS PARMENTIER	NUGGETS	ROTI DE PORC SAUCE BIGARADE	TARTIFLETTE	CUISSE DE POULE
FONDUE DE POIREAUX	TORTIS	-	POEELE MERIDIONALE	PANAIS SAUTES	-	AU POT
PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE
BANANE	POIRE	ORANGE	FLAN AU CHOCOLAT	GATEAU DE RIZ aux fruits confits maison	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	BEIGNET AU CHOCOLAT
POTAGE DE LEGUMES maison	VELOUTE D'ASPERGES	SOUPE A L'OIGNON GRATINEE maison	POTAGE DE LEGUMES maison	CREME DU POTAGER à la vache qui rit	BOUILLON DE POULES vermicelles	BOUILLON DU POT et vermicelles
ASSIETTE ANGLAISE (Saucisson à l'ail, jambon sec)	QUENELLES DE POISSON	JAMBON	CAKE AU CHORIZO	BOUCHEE AU THON	FLAN DE	FEUILLETE A LA VIANDE
SALADE ICEBERG	GRATINEES	SALADE VERTE	SALADE ICEBERG	SEMOULE	LEGUMES	SALADE ICEBERG
PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE
FROMAGE BLANC A LA VANILLE	POMME AU FOUR	COMPOTE DE FRUITS	DESSERT DU CHEF	ENTREMETS A LA PISTACHE maison	LIEGEOIS AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite un BON APPETIT !**

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées