Établissement Cursan

Sem 47 – du 16/11/26 au 20/11/26

Sens & cuisine

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Julienne de carottes fraîches et vinaigrette	Salade de pommes de terres fraiches aux cornichons	x	Salade de torsades colorées en vinaigrette balsamique
Option Sans Porc				
Plat	Chipolatas grillées aux herbes	Boulette d'agneau au jus	filet de colin meuniere	Chili sin carne
Option Sans Porc				
Accompagnement	Mijoté de lentilles du chef	Légumes Couscous	Carotte Vichy	Riz créole
Option Sans Porc				
Laitage	Emmental Français		Gouda	
Dessert		Yaourt aux fruits	Tarte aux pommes	Fruits frais de saison

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO
VEGETARIEN

Établissement Cursan

Sem 48 – du 23/11/26 au 29/11/26

Sens & cuisine

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Salade de haricots blancs à la marocaine	Timbale d'avocats et maïs sauce cocktail	
Option Sans Porc				
Plat	Sauté de veau façon strogonoff	Pané croustillant au fromage sauce barbecue	Coeur de merlu sauce Nantua	nugget's de poulet
Option Sans Porc				
Accompagnement	Blé pilaf	Brocolis braisés	frites fraîches maison	Poêlée de potiron
Option Sans Porc				
Laitage	emmental			Brie
Dessert		Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Salade de fruits frais vanillée

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée.

BIO
VEGETARIEN