Miremont
Menus de midi

Semaine 46 **9 novembre au 15 novembre 2026**

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Mercredi 11 novembre 2026
Velouté de petits pois à la menthe * * * Chili sin carne Riz pilaf **ou** Rôti de porc Jus au thym Gnocchetti * * * Salade coleslaw * * * Yaourt nature	Crème de potimarron * * * Bœuf bourguignon Pommes purée **ou** Mignons de poulet panés Blé Ebly Coulis de tomates au basilic * * * Brocolis * * * Pomme	Potage garbure * * * Sauté de poulet à la mangue Semoule de lentilles et maïs **ou** Brochettes mixtes Jus à la livèche Frites * * * Salade de chou chinois au sésame * * * Roulade à la gelée de coing
Jeudi 12 novembre 2026	**Vendredi 13 novembre 2026**	**Samedi 14 novembre 2026**
Velouté de côtes de bettes * * * Macaroni du chalet (jambon de dinde, crème, légumes) Fromage râpé **ou** Omelette au fromage Pommes sautées * * * Salade pommée et radis * * * Compote d'abricots #	Potage bagration (taillé) * * * Aiguillettes de colin panées Sauce tartare Pommes grenailles **ou** Boulettes de légumes Sauce napolitaine Riz sauvage * * * Epinards hachés * * * Salade de fruits frais #	Crème Clermont (marrons-céleri) * * * Osso bucco de porc Gremolata Polenta **ou** Tripes à la milanaise Pommes quartiers * * * Fondue de poireaux * * * Dacquoise aux fruits rouges
	Dimanche 15 novembre 2026	
	Velouté de pois cassés * * * Coquelet rôti Jus à l'estragon Pommes rissolées **ou** Saucisse végétarienne Sauce ketchup Pâtes * * * Topinambours persillés * * * Bûche panna cotta	ECOCOOK # = sans sucre ajouté Recette santé « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »

--> Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.