Miremont
Menus de midi

Semaine 47 **16 novembre au 22 novembre 2026**

Lundi 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Mercredi 18 novembre 2026
Velouté Faubonne (haricots rouges) * * * Boulettes de bœuf au paprika Spaetzli **ou** Jambon de campagne Lentilles aux petits légumes * * * Haricots verts * * * Raisins	Potage fermière (taillé) * * * Paëlla (riz safrané, lapin, moules crevettes, légumes) **ou** Paupiette de boeuf à la marjolaine Pommes boulangères * * * Salade panachée et choux blanc râpé * * * Séré aux fraises #	*Repas Festif* Salade mêlée * * * Fondue au fromage * * * Poire au vin rouge 
Jeudi 19 novembre 2026	**Vendredi 20 novembre 2026**	**Samedi 21 novembre 2026**
Velouté de légumes * * * Filet de poulet Sauce aux champignons blancs Pommes quartiers vapeur **ou** Escalope de tofu au paprika Riz pilaf * * * Carottes et petits pois * * * Clémentine	Crème de betteraves * * * Raviolini aux légumes* Sauce crème de basilic Fromage râpé **ou** Saucisse de Vienne Ketchup Pommes tournées * * * Salade feuille de chêne et œuf dur * * * Gobelet glacé vanille	Crème d'apserges * * * Choucroute garnie (chou, vienne, lard salé, cou de porc fumé, saucisson, pommes de terre) **ou** Mignons de poulet Sauce barbecue Pâtes * * * Salade de carottes * * * Crêpe au sucre
	Dimanche 22 novembre 2026	
	Potage Jeannette (salsifis) * * * Joue de bœuf confite aux épices douces Tagliatelle verde **ou** Cuisse de canette aux baies roses Pommes rissolées * * * Laitue braisée * * * Entremet Opéra	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.