Miremont

Menus de midi

Semaine 48 **23 novembre au 29 novembre 2026**

Lundi 23 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Mercredi 25 novembre 2026
Velouté de lentilles * * * Emincé de poulet au curry et lait de coco Boulgour gourmand pilaf **ou** Omelette au Gruyère AOP Fondue de poireaux aux pommes de terre * * * Salade de carottes * * * Compotée de pommes à la cannelle #	Potage garbure * * * Penne à la sauce tomate et dés de jambon Fromage râpé **ou** Atriaux de veau aux oignons Pommes natures * * * Mêlée du marché * * * Blanc battu	Crème de petits pois * * * Dos de tilapia Sauce safranée aux herbes Riz basmati **ou** Steak haché de bœuf Sauce café de Paris Pommes noisettes * * * Epinards à la crème * * * Salade d'ananas #
Jeudi 26 novembre 2026	**Vendredi 27 novembre 2026**	**Samedi 28 novembre 2026**
Potage cultivateur (taillé) * * * Cordon bleu de porc Quartier de citron Pommes grenailles au four **ou** Boulettes de légumes Sauce moutarde Semoule couscous * * * Brocolis à la vapeur * * * Poire	Velouté de courge * * * Hachis parmentier (pur boeuf) **ou** Spaghetti aux fruits de mer Fromage râpé * * * Salade verte, maïs et betterave * * * Tam-Tam chocolat	Crème de panais * * * Civet de cerf Sauce poivrade Spaetzli **ou** Aiguillettes de colin panés Sauce tartare Pommes tournées * * * Chou rouge braisé * * * Bavarois spéculoos
	Dimanche 29 novembre 2026 Potage andalous * * * Emincé de canard à l'orange Pommes rissolées **ou** Tranche de porc Jus au thym Pâtes * * * Poêlée de légumes anciens * * * Chou vanille	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.