



Menus du 26 septembre au 2 octobre 2022

(3)

MIDI		LUNDI	SOIR
CHARCUTERIE SAUMON A L'OSEILLE RISOTTO FROMAGE COMPOTE POMMES CASSIS			SOUPE A L'OIGNON FEUILLETE A LA VIANDE LEGUMES VERTS SEMOULE AU LAIT
MARDI			
TOMATES VINAIGRETTE BŒUF CARBONNADE (BIERE) CHOUX-FLEUR GRATINES ET POMMES DE TERRE FROMAGE CREME AU CAFE			POTAGE DE BROCOLIS CRÊPE FARCIE AU FROMAGE LEGUMES VERTS COCKTAIL DE FRUITS
MERCREDI			
ASPERGES SAUTE DE CANARD AUX OLIVES POMMES DE TERRE RÖSTI FROMAGE PÂTISSERIE DU JOUR			VELOUTE AUX CHAMPIGNONS CAKE AU THON ET AUX OLIVES YAOURT AUX FRUITS
JEUDI			
MACEDOINE EN SALADE CUISSÉ DE POULET GRATIN DE COURGETTES FROMAGE BANANE			SOUPE AUX CHOUX POISSON CHAUD PETITS POIS CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT
 VENDREDI			
PÂTE DE CAMPAGNE PALERON DE BŒUF POMMES DE TERRE FROMAGE FRUITS DE SAISON			POTAGE DE NAVETS ESCALOPE CORDON BLEU SALSIFIS A LA TOMATE PRUNEAUX AU SIROP BISCUIT
SAMEDI			
CONCOMBRES BLANQUETTE DE PORC PETIT VAL (SAUCE VINAIGRE + JAUNE D'ŒUF) - CAROTTES FROMAGE RIZ AU LAIT			POTAGE SAINT GERMAIN OMELETTE POMMES DAUPHINES FRUITS DE SAISON
DIMANCHE			
CŒURS DE PALMIER SAUTE DE DINDE AU CURRY TORSADES AUX HERBES FROMAGE PÂTISSERIE MAISON			POTAGE DE LEGUMES CHIPOLATAS LEGUMES VERTS FRUITS DE SAISON