

Menu

Semaine du 17 au 23 octobre 2022

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 17	Salade d'endives au Bleu d'auvergne Bœuf à la tomate (façon marengo) Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits	Velouté de Carotte Poêlée de Brocolis au poulet Fromage au Laitage Riz au lait au caramel
MARDI 18	Fèves aux oignons rouge Lasagnes au saumon et épinards Bouquet de mâches Fromage ou Laitage Pommes au four et Pain d'Epices	Potage Pois Cassés Jambon Grillé Courgettes sautées Fromage ou Laitage Raison
MERCREDI 19	Taboulé Libanais Escalope de porc grillée sauce au poivre Haricots Plats sautés en persillade Plateau de fromage Salade de fruits	Soupe de légumes du jour Raviolis aux bœuf, sauce tomate Salade mêlée Plateau de fromage Smoothie de fruits rouges
JEUDI 20	Radis à la croque sel Emincé de dinde, crème de poivrons rouges et basilic Purée de céleri Plateau de fromage Liégeois chocolat	Potage de poireaux pomme de terre Croisillons aux fromages, salade verte Plateau de fromage Corbeille de Fruits de saison
VENDREDI 21	Salade au thon Paella garnie (poulet, chorizo et fruits de mer) Plateau de fromage Pomme au four	Potage aux langues d'oiseau Omelette aux fines herbes Piperade de poivrons et oignons Plateau de fromage Far aux pêches
SAMEDI 22	Salade de pépites (lentilles roses, carottes, tomates cerise, ciboulette) Daube de bœuf traditionnelle Flan d'épinards à la muscade Plateau de fromage Raison	Potage Dubarry (chou-fleur) Jambon blanc grillé Pâtes Coudes au beurre Plateau de fromage Petit de crème beurre salé
DIMANCHE 23	Ceufs durs façon « Mimosa » au surimi Rôti de veau au jus de romarin Gratin Dauphinois Plateau de fromage Tarte aux pommes	Velouté de pommes de terre aux champignons Poisson meunière et son citron Courgettes sautées à l'ail Plateau de fromage Compote

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**