

MENU DU LUNDI 14 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2020

	MIDI	SOIR
LUNDI	POTAGE DE LÉGUMES VERTS BOUDIN NOIR AUX POMMES FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ	POTAGE HAUT DE CUISSE SAUCE BASQUAISE PÂTES CRÈME RENVERSÉE
MARDI	VELOUTÉ DE LÉGUMES JOUE DE BŒUF HARICOTS BLANCS FROMAGE / SALADE POIRE AU COULIS DE PÊCHE CAFÉ	VELOUTÉ CASSOLETTE DE MOULES, POISSON BLANC ET ÉPINARDS RIZ AU LAIT
MERCREDI	CONSOMMÉ DE VOLAILLE CÉLERI RÉMOULADE FRICASSÉE DE PORC MÉLANGE FORESTIER BISCUIT ROULÉ CONFITURE CAFÉ	POTAGE TORTILLA DE POMME DE TERRE ET EMMENTAL SALADE VERTE YAOUERT SUCRE DE CANNE
JEUDI	CRÈME DE POIREAU / CÉLERI COUSCOUS AU POULET ET SES LÉGUMES FROMAGE / SALADE MINISTRONE DE FRUITS FRAIS CAFÉ	CRÈME BOULES DE BŒUF MAISON COURGETTES AUX RAISINS DE CORINTHE PANNACOTTA
VENDREDI	SOUPE PAYSANNE TOMATE AU BASILIC TRUITE AUX AMANDES PÂTES GLACE CAFÉ	SOUPE SALADE DE HARICOTS VERTS, ŒUF ET THON FROMAGE BLANC COULIS EXOTIQUE
SAMEDI	TOURIN À L'AIL VENTRÊCHE RATATOUILLE FROMAGE / SALADE COMPOTÉE DE FRUITS CAFÉ	POTAGE SALADE VALENCIENNE YAOURT GOURMAND
DIMANCHE	POTAGE DU CHEF TERRINE DE LÉGUMES RÔTI DE BŒUF POMME DE TERRE PAILLASSON GÂTEAU BASQUE CAFÉ	POTAGE PIZZA 4 SAISONS MESCLUN SUISSE AROMATISÉ

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

- Susceptible d'être modifié