

MENU DU LUNDI 21 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 27 SEPTEMBRE 2020

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>SOUPE DE POISSON AVEC SES CROÛTONS ET SON RAPÉ CUISSÉ DE LAPIN RÔTI SALSIFIS FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ</p>	<p>SOUPE PÂTES AUX CREVETTES CRÈME CARAMEL</p>
MARDI	<p>VELOUTÉ DE CRESSON CAROTTES RÂPÉES CONFIT DE PORC POMMES DE TERRE FONDANTES YAOURT AU SOJA FRUITÉ CAFÉ</p>	<p>VELOUTÉ OMELETTE AU FROMAGE SALADE COMPOSÉE PRUNEAU AU VIN</p>
MERCREDI	<p>SOUPE AUX VERMICELLES RAGOUT DE MOUTON AUX NAVETS ET CÉLERI FROMAGE / SALADE MÉLI MÉLO DE FRUITS FRAIS CAFÉ</p>	<p>SOUPE FOIES DE VOLAILLE À LA VÉNITIENNE POLENTA MOELLEUSE FROMAGE BLANC SUCRÉ VANILLÉ</p>
JEUDI	<p>POTAGE AUX COURGETTES RILLETES DE PORC POULET AU CIDRE HARICOTS BEURRE ET CHAMPIGNONS FLAN PÂTISSIER CAFÉ</p>	<p>POTAGE ŒUF POCHÉ À LA PAYSANNE LENTILLES EN SALADE MOUSSE AU CAFÉ NOVA</p>
VENDREDI	<p>CRÈME DE CHOU-FLEUR POISSON FRAIS GRILLÉ ET CITRON RIZ FROMAGE / SALADE POMME AU FOUR AU MIEL CAFÉ</p>	<p>CRÈME PILON DE POULET PIPERADE FLAN PRALINÉ NOISETTE</p>
SAMEDI	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS CÔTE DE PORC POMME NOISETTE FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ</p>	<p>VELOUTÉ FEUILLETÉ TOMATE ET CHÈVRE ET SON MESCLUN SORBET</p>
DIMANCHE	<p>POTAGE DU CHEF SALADE DE FROMAGE ET FIGUES PINTADE FLAMBÉE POÊLÉE CHAMPÊTRE TARTE BOURDALOUE AUX POIRES CAFÉ</p>	<p>POTAGE JAMBON BLANC PÂTES YAOURT AUX FRUITS</p>

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

- Susceptible d'être modifié