

MENU DU 18 AU 24 SEPTEMBRE 2023

Midi

Soir

LUNDI 18

Carottes râpées
Sauté de dinde aux olives
Poêlée lyonnaise
Fromage
Yaourt

Potage
Gratin aux fruits de mer
Produit laitier
Fruit

MARDI 19

Salade de riz au thon
Travers de porc au thym
Petits pois
Fromage
Fruit

Potage
Tête de veau tiède sauce ravigote
Légumes vapeurs
Produit laitier
Flan nappé caramel

MERCREDI 20

Salade de haricots rouges
Pilon de poulet mariné tex mex
Poêlée de courgettes
Fromage
Tarte au citron

Potage
Feuilleté au comté
Salade d'endives
Produit laitier
Liégeois au fruit

JEUDI 21

Crudités
Bœuf stroganoff
Pâtes
Fromage
Perle de lait

Potage
Jambon blanc
Purée de légumes
Produit laitier
Eclair vanille

VENDREDI 22

Macédoine
Poisson pané sauce tartare
Frites
Fromage
Fruit

Potage
Œufs brouillés aux légumes
Produit laitier
Semoule au lait

SAMEDI 23

Betteraves rouges
Potatoes burger
Salade
Fromage
Fruit

Soupe à l'oignon
Quiche lorraine
Salade
Produit laitier
Fruit

DIMANCHE 24

Rillette du Mans
Sauté de canard au jus
Flageolets
Fromage
Tarte aux pommes

Potage
Millefeuille de légumes et lentilles
Produit laitier
Fruit

