

Menu de la semaine

DU 25 SEPTEMBRE AU 1ER OCTOBRE 2023

	MIDI	SOIR
LUN. 25	Potage Salade de lentilles aux pommes et noix Roastbeef sauce moutarde Pomme de terre sautées + brocolis Gouda Fruit cru de saison	Velouté champignons Lasagnes au saumon Salade verte Petit gervais Compote pomme-cassis
MAR. 26	Potage Courgettes râpées au citron et thym Andouillette Frites Maroilles Fromage blanc aux fruits	Crème de carottes Tarte provençale Taboulé From 1/2 sel Poires cubes
MER. 27	Potage Salade avocat crevettes Saucisse de Toulouse Cassoulet Tomme Blanche Gaufre chantilly	Potage Dubarry Aiguillette de poulet à la crème Petits pois + macaronis Chèvre bûche Œuf au lait
JEU. 28	Potage Terrine de légumes Paupiette de veau, sauce tomate Semoule aux petits légumes Munster Pomme au four	Soupe à l'oignon Sauté de porc à la bière Pomme de terre + aubergines Kiri Banane
VEN. 29	Potage Salade de pâtes à l'italienne Merlu au beurre blanc Quinoa à la ratatouille Maroilles Fruit cru de saison	Crème d'oseille Gratin jambon Choux-fleur et pomme de terre Yaourt nature Quetsches au sirop
SAM. 30	Potage Haricots verts en vinaigrette Émincé de dinde au paprika Blé + courgettes Mimolette Fruit cru de saison	Velouté d'asperges Crêpe au fromage Julienne de légumes Coulommier Semoule au lait
DIM. 01	Potage Salade de choux rouge Roti de porc à la normande Champignons de Paris Morbier Fondant au citron	Potage légumes Tomate farcie Riz Samos Compote pomme-coing

Ces menus pourront être modifiés en fonction des approvisionnements