

Menu de la semaine

DU 18 AU 24 SEPTEMBRE 2023

MIDI

SOIR

LUN. 18

Potage
Asperges vinaigrette
Carré de porc à la moutarde
Quinoa à la brunoise de légumes
Tomme Noire
Fruit cru de saison

Soupe pois cassés
Pizza flammekueche
Salade verte
Brie
Crème brûlée

MAR. 19

Salade de chou rouge et pomme
Risotto aux
champignons forestiers
Munster
Tarte aux noix et crème de marron



Potage navets
Rôti de dinde sauce curry
Pommes de terre sautées
Fromage Blanc
Fruit cru de saison

MER. 20

Potage
Coleslaw
Sauté de veau à la méridionale
Courgettes
Saint Paulin
Eclair vanille

Soupe potiron
Colin sauce citron
Boulgour + Brocolis
Vache qui rit
Salade de fruits du verger

JEU. 21

Potage
Salade de pomme de terre aux cornichons
Moussaka
Edam
Fruit cru de saison

Potage légumes
Cervelas obernois
Pomme de terre + champignons
Mamirolle
Liégeois café

VEN. 22

Potage
Salade de fonds d'artichauts
Poisson à la bordelaise
Riz + petit pois
Rouy
Fruit cru de saison

Velouté cresson
Boulettes bœuf sauce tomate
Tagliatelles + tomates
Yaourt brassé fruits mixés
Ananas au sirop

SAM. 23

Potage
Terrine de lapin
Gigot d'agneau
Pomme de terre + haricots verts
Fournol
Mousse framboise

Velouté courgette - vache qui rit
Rôti de porc au miel
Polenta olives
Cancoillotte
Fruit cru de saison

DIM. 24

Potage
Tzatziki de concombre
Cuisse de canette à l'orange
Carottes sautées
Comté
Tropézienne

Crème de poireaux - pomme de terre
Flan de légumes
Salade verte
Pavé val de Saône
Riz au lait

Ces menus pourront être modifiés en fonction des approvisionnements