

Menu du 15 au 21 octobre 2018

(menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
Lundi 15	Taboulé Poitrine de veau farcie Poêlée de légumes Fromage Flan + langues de chat	Potage Aiguillette de volaille Nouilles au beurre Fruit
Mardi 16	Potage Beef Purée de pommes de terre Fromage Fruit	Potage Filet de poisson frit/citron Epinards braisés Crème dessert praliné
Mercredi 17	Sardines Moelleux de porc aux fèves Fromage Cocktail de fruits frais	Potage Omelette Endives au jus Yaourt
Jeudi 18	Soupe à l'oignon Escalope de volaille Choux de Bruxelles Fromage Crème brûlée au carambar	Potage Cannellonis Salade verte Fruit
Vendredi 19	Poireaux vinaigrette Poisson poché à l'aïoli Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Potage Ragout de carottes à la joue de bœuf Marron-suisse
Samedi 20	Potage Côte de porc Gratin de potiron Fromage Pannacotta au coulis de fruits rouges	Potage Quiche aux champignons Endives vinaigrette Compote
Dimanche 21	Tapas Poulet à la Catalane Riz basmati Fromage Pâtisserie	Potage « rôti » Garniture de céleris Fruit