

Menu du 30 septembre au 6 octobre 2019

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
Lundi 30	Taboulé Poitrine de veau farcie Cœurs de céleris à la tomate Fromage Pot de crème	Potage Spaghettis carbonara Salade verte Poire cuite
Mardi 1^{er}	Feuille de chèvre, avocat et surimi Choucroute garnie Pomme de terre vapeur (bière) Fromage Fruit	Potage Omelette Carottes fines persillées Petits suisses
Mercredi 2	Potage Rôti de dinde Haricots plats d'Espagne Fromage Flan « maison » et langues de chat	Potage Poisson frit Riz pilaf Fruit
Jeudi 3	Salade de haricots blancs, tomates, mozzarella et poivrons rouges Côte d'agneau Endives braisées Fromage Cheese-cake aux abricots	Potage Gratin dauphinois Salade verte Compote
Vendredi 4	Potage Fideua Fromage Faisselle	Potage Mortadelle Courgettes sautées Fruit
Samedi 5	Potage Boudin grillé Purée St Germain Fromage Fruit	Potage Pizza Salade verte Danette
Dimanche 6	Repas de la fête des grands-pères	Potage Emincés de volailles Julienne de légumes Fruit