

## Menu du 23 au 29 septembre 2019

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
<b>Lundi 23</b>	Salade de cœurs d'artichauts, poivrons rouges et anchois Beef Frites Fromage Fruit	Potage Bouchée à la reine Salade verte Liégeois à la vanille
<b>Mardi 24</b>	Potage au potiron Tendrons de veau provençaux Riz créole Fromage Île flottante	Potage Poisson poché mayonnaise Epinards braisés Fruit
<b>Mercredi 25</b>	Potage Escalope de volaille Aubergines sautées à l'ail Fromage Tarte tropézienne	Potage « rôti » Macaronis Ananas au sirop
<b>Jeudi 26</b>	Potage Pot au feu et ses légumes Fromage Salade de fruits à la pastèque	Potage Œufs au plat Endives vinaigrette Crème dessert au caramel
<b>Vendredi 27 (anniversaires)</b>	Tomates et concombres Poisson frit/citron Pâtes Fromage Fruit	Potage Jambon d'York Purée de légumes Yaourt
<b>Samedi 28</b>	Potage Brochette grillée Brocolis au jus Fromage Crème brûlée	Potage Pomme de terre farcie Salade verte Cocktail de fruits au sirop
<b>Dimanche 29</b>	Salade automnale (endives, fromage de brebis, thon, œuf dur) Rôti de porc aux échalotes Flageolets Fromage Pâtisserie	Potage Feuilleté Blettes au jus Fruit