

Menu du 20 au 26 septembre 2021

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
Lundi 20	Cœurs d'artichauts aux échalotes et aux anchois Brochette grillée Haricots beurre à la provençale Fromage Semoule au caramel	Potage Jambon d'York Purée Fruit
Mardi 21	Salade camembert frit Garbure Fromage Croustade	Potage Œufs au plat Nouilles au beurre Ananas au sirop
Mercredi 22	Potage Beef Frites Fromage Fruit	Potage Tarte au thon-épinards Salade verte Liégeois vanille
Jeudi 23	Soupe à l'oignon Escalope de volaille Tian de courgettes et tomates au basilic Fromage Ile flottante	Potage Ragout de pommes de terre aux saucisses Endives vinaigrette Fruit
Vendredi 24	Salade de concombres et tomates aux olives Poisson poché mayonnaise Riz créole Fromage Salade de fruits à la pastèque	Potage « Rôti » Blettes au jus Yaourt
Samedi 25	Potage Pot au feu et ses légumes (Cornichons) Fromage Fruit	Potage Aubergine farcie Carré frais Compote de pêches
Dimanche 26	Salade automnale (endives, surimi, œuf dur, fromage de brebis) Rôti de porc aux échalotes Flageolets Fromage Pâtisserie	Potage Bouchée à la reine Salade verte Fruit