

## Menu du 19 au 25 septembre 2022

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
<b>Lundi 19</b>	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
<b>Mardi 20</b>	Salade camembert frit Garbure Fromage Croustade	Potage Œufs au plat Nouilles au beurre Ananas au sirop
<b>Mercredi 21</b>	Potage Beef Frites Fromage Fruit	Potage Tarte au thon-épinards Salade verte Liégeois vanille
<b>Jeudi 22</b>	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
<b>Vendredi 23</b>	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
<b>Samedi 24</b>	Potage Pot au feu et ses légumes (Cornichons) Fromage Fruit	Potage Aubergine farcie Carré frais Compote de pêches
<b>Dimanche 25</b>	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