

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 14/09/26	Carottes rapées vinaigrette Escalope de porc au cidre Pommes fruits Saint Paulin Yaourt aux fruits mixees	Potage de légumes Macaronis façon carbonara aux champignons Salade Petits-Suisses aux fruits
MARDI 15/09/26	Tomate vinaigrette Poule au blanc * Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Mosaïque de fruits	Potage Exotique Œufs durs Macédoine mayonnaise Tapioca au lait vanillé à base de lait bio
MERCREDI 16/09/26	Rillettes/Cornichons Sauté de volaille forestier * Petits pois carottes Cotentin nature Panna cotta aux abricots	Potage de légumes Filet de harengs sur pommes de terre à l'huile (CE2)  Camembert Prunes
JEUDI 17/09/26	Pastèques Rôti de porc sce provençal Ratatouille Comté  Entremets pistache à base de lait bio	Potage de carottes Gratin de patate douce (VEGE)  Salade verte Purée de Tri-fruits bio
 VENDREDI 18/09/26	Trio de légumes viniagrette (C.fleurs/C.romanesco/Carottes rondelles) Filet de poisson blanc meunière pré-frit sce tomate semoule Carré frais Banane	Potage de légumes Salade de pâtes aux confettis de légumes (Pâtes, tomates, œuf, jambon, mozzarella vinaigrette) Liégeois au café
SAMEDI 19/09/26	Pamplemousse et mandarine au sirop Estouffade de bœuf* (STG) Torsettes Babybel Fromage frais sur lit de fruits	Potage de carottes Tarte bande Thon/Tomate Salade Fromy Purée de Pomme/Fraise
DIMANCHE 20/09/26	Pêches farcies au thon Paupiette de veau aux herbes Tajine de légumes aux abricots Cœur de laitue Camembert* Moelleux aux fruits	Potage de légumes Tomates farçies Salade verte Riz au lait *

Sous réserve de modification du menu