



Semaine 38

Du 14 septembre au 20 septembre



LUNDI 14/09

MIDI

POTAGE AIGO BOULDO

PAUPIETTE DE PORC &
POMMES DE TERRE VAPEUR

PLATEAU DE FROMAGE
SALADE DE FRUITS

SOIR

VELOUTÉ DE POIREAUX

TORTILLA
& PIPERADE

YAOURT AUX FRUITS

MARDI 15/09

MIDI

CRÈME DE CHOU FLEUR
OEUF MIMOSA

SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY
& LÉGUMES À COUSCOUS

PETIT SUISSE

SOIR

POTAGE SAINT-GERMAIN

RISOTTO DE COQUILLETES
AUX ÉPINARDS

COMPOTE

MERCREDI 16/09

MIDI

VELOUTÉ DE FENOUIL

POULET AUX OLIVES
& HARICOTS PLATS

PLATEAU DE FROMAGE
PÂTISSERIE AUX FRUITS

SOIR

POTAGE DU JARDIN

PAVÉ DE SAUMON
& GRATIN DE LÉGUMES

YAOURT GREC

JEUDI 17/09

MIDI

BOUILLON AUX VERMICELLES
NEMS

LOUBIA (BOEUF MIJOTÉ AUX
HARICOTS BLANCS)

FRUITS AU SIROP ET BISCUITS

SOIR

VELOUTÉ DE CAROTTES

SALADE DE POMMES DE TERRE À
LA SAUCISSE DE STRASBOURG

POIRE POCHÉE

VENDREDI 18/09

MIDI

SOUPE AUX CHOUX

COLOMBO DE POISSON BLANC
& PÂTES

PLATEAU DE FROMAGE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

SOIR

CRÈME DE CÉLERI

FILET DE DINDE FROID ET MAYO
& CRUDITÉS

GÂTEAU DE RIZ

SAMEDI 19/09

MIDI

VELOUTÉ D'ÉPINARDS

COEUR DE CANARD
& FRITES

PLATEAU DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON

SOIR

POTAGE MUSSARD

RÔTI DE PORC FROID
& POÊLÉE DE LÉGUMES

FROMAGE BLANC ET COULIS

DIMANCHE 20/09

MIDI

BOUILLON DE PERLES
MACÉDOINE

STEAK
& RATATOUILLE

PÂTISSERIE DU CHEF

SOIR

MOULINÉ DE LÉGUMES

PIZZA MAISON
& SALADE VERTE

COMPOTÉ DE FRUITS CUITS

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS
VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE
VOLAILLE LANDAISE
POISSON - AQUALANDE
"YAOURT FERMIER" DE LA FERME BERNADOTTE

