





MENU DU 12 SEPT AU 16 SEPT 2022

DEJEUNER	DINER
LUNDI 12 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Palette à la diable</i> <i>Ou galopin de veau</i> <i>Frites/choux de Bruxelles</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade verte aux croutons</i> <i>Estouffade de bœuf aux carottes</i> <i>Laitage</i> <i>Fromage blanc vanille</i>
MARDI 13 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Sauté d'agneau</i> <i>Ou poisson blanc à la provençale</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Fromage de la ferme – Yaourt bio</i> <i>Mousse de fruits rouges ou fruit frais</i>	<i>Salade de carottes</i> <i>Tarte flambée « maison »</i> <i>Salade verte</i> <i>Laitage</i> <i>Fruit de saison</i> 
MERCREDI 14 SEPT <i>Crudités</i> <i>Hachis Parmentier « maison »</i> <i>Salade verte</i> <i>Laitage</i> <i>Eclair aux fruits « maison »</i> 	<i>Salade de pommes de terre</i> <i>Fish et chips sauce rémoulade</i> <i>Haricots verts bio</i> <i>Laitage</i> <i>Pastèque</i>
JEUDI 15 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Ou filet de lieu noir sauce citron</i> <i>Rizotto de légumes</i> <i>Fromage de la ferme – Yaourt bio</i> <i>Glace</i>	<i>Salade d'œufs durs</i> <i>Côtes de porc charcutière</i> <i>Ebly</i> <i>Laitage</i> <i>Pêche Marie-Louise</i>
VENDREDI 16 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Couscous à la viande</i> <i>Ou couscous au poisson</i> <i>Légumes couscous-semoule bio</i> <i>Fromage de la ferme – Yaourt bio</i> <i>Cocktail de fruits exotiques ou fruit frais</i>	/

LA GESTIONNAIRE,

V. EBEL




LE PRINCIPAL,

J. DE SOUSA





MENU DU 19 SEPT AU 23 SEPT 22

DEJEUNER	DINER
<p>LUNDI 19 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Poisson blanc à la bordelaise</i> <i>Ou jambonnette de poulet confite</i> <i>Poêlée cordiale</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Yaourt sur lit de fruits ou fruit frais</i></p>	<p> <i>Salade de mâche</i> <i>Pizza « maison »</i> <i>Laitage</i> <i>Compote de pommes « maison »</i></p>
<p>MARDI 20 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Nems viande</i> <i>Ou nems aux légumes</i> <i>Riz cantonnais</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Salade de pommes de terre</i> <i>Omelette aux champignons</i> <i>Salade verte</i> <i>Laitage</i> <i>Biscuit roulé au nutella</i></p>
<p>MERCREDI 21 SEPT <i>Crudités</i> <i>Daube provençale</i> <i>Laitage</i> <i>Crêpes aux pommes « maison »</i></p>	<p> <i>Salade composée</i> <i>Gratin de macaronis végétarien</i> <i>Laitage</i> <i>Fruit de saison</i></p>
<p>JEUDI 22 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Feuilleté comtois</i> <i>Ou feuilleté aux 3 fromages</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Liégeois ou fruit de saison</i></p>	<p> <i>Toast Alsacien</i> <i>Escalope de veau aux champignons</i> <i>Petits pois au jus</i> <i>Laitage</i> <i>Mousse au chocolat « maison »</i></p>
<p>VENDREDI 23 SEPT <i>Entrées variées</i> <i>Filet de poisson frais sauce hollandaise</i> <i>Ou roti de porc à la moutarde</i> <i>Purée de carottes « maison »</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Buffet de glace artisanal ou fruit frais</i></p>	<p>/</p>

LA GESTIONNAIRE,

V. EBEL

LE PRINCIPAL,

J. DE SOUSA

