

MENUS DU 16 au 31 JUILLET 2018

LUNDI 16

Velouté d'asperges
Friton cornichons
Blanquette de colin
Potatoes
Fromage
Cocktail de fruits

MARDI 17

Bouillon de poule pates
Tomates au surimi
Sauté de porc
Courgettes au gratin
Fromage
Flan pâtissier

MERCREDI 18

Bouillon de poule pates
Carottes râpées
Steak de dinde
Pates au beurre
Fromage
Yaourt gourmand

JEUDI 19

Soupe de légumes maison
Crêpes au fromage
Bavette (cruë à la demande)
Petit pois
Fromage
Abricot

VENDREDI 20

Soupe de légumes maison
Salade Piémontaise
Paupiette du pêcheur
sce beurre blanc
Chou Romanesco
Fromage
Figue

SAMEDI 21

Soupe de légumes maison
Lentille vinaigrette
Tête de veau
Pomme vapeur
Fromage
Mousse au citron

DIMANCHE 22

Velouté aux 8 légumes
Feuilleté champignons
Suprême de pintade
Fondue de poireaux
Cabécou
Tarte aux noix

(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

LUNDI 23

Velouté champignons
Pizza
Paupiette de veau au jus
Carottes aux olives
Fromage
Compote

MARDI 24

Bouillon pot au feu vermicelles
Concombre
Jambon grillé
Purée
Fromage
Pêche au sirop

MERCREDI 25

Bouillon pot au feu vermicelles
Pomelos
Cordon bleu
Ratatouille
Fromage
Mousse au chocolat

JEUDI 26

Soupe de légumes maison
Taboulé
Omelette P de T oignons
Chou-fleur béchamel
Fromage
Nectarine

VENDREDI 27

Soupe de légumes maison
Melon
Lasagnes au saumon
Salade verte
Fromage
Liégeois aux fruits

SAMEDI 28

Soupe de légumes maison
Poireaux vinaigrette
Cuisse de poule confite
Flageolets
Fromage
Ananas frais

DIMANCHE 29

Soupe de légumes d'automne
Boudin
Côtelette d'agneau
Pomme Sarladaises
Roquefort
Chocó poire

LUNDI 30

Velouté 8 légumes
Salade Strasbourgeoise
Suprême de volaille
Poêlée Provençale
Fromage
Banane

MARDI 31

Bouillon de volaille
Feuilleté jardinier
Sauté de lapin
Haricots beurre
Fromage
Liégeois vanille

