


du Lundi 19 Septembre au Dimanche 25 Septembre

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi	Jeudi 22 <u>Déjeuner</u>	Vendredi	Samedi 24	Dimanche
Carottes râpées BIO vinaigrette au citron *****	Salade de pomme de terre au museau *****	Pastèque *****	Salade de haricots verts vinaigrette *****	Rillettes et ses condiments  *****	Concombre et tomate en vinaigrette *****	Fonds d'artichauts à la Grecque *****
Rôti de porc au jus *****	Moules gratinées à l'ail et au persil *****	Poulet rôti au jus *****	Merguez *****	Médailon de merlu sauce citron *****	Saucisse de Toulouse  *****	Sauté de veau au jus sans sel *****
Torsades tricolores BIO	Frites	Boulgour	Semoule	Courgettes aux herbes de Provence	Purée de pommes de terre	Frites
Navets confits *****		Haricots beurre persillés *****	Légumes couscous *****	Riz au four *****	Haricots verts *****	Julienne de légumes *****
Fruit frais	Eclair au chocolat	Fruit frais	Clafoutis aux poires  <u>Diner</u>	Fruit frais	Semoule au lait vanillée 	Tarte poire Bourdaloue
Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****	Potage Cultivateur *****
Fondue de poireaux au jambon *****	Quiche lorraine *****	Tartine à la mozzarella 	Galette aux champignons *****	Omelette aux fines herbes 	Quenelles de veau à la forestière *****	Feuilleté au fromage *****
Compote tous fruits	Entremets caramel 	Liégeois vanille	Fruit frais	Fromage blanc sauce caramel	Compote de pommes	Rocher à la noix de coco