



## Menus du 9 au 15 septembre 2019

Validation diététicienne

MIDI - 12 H 30	JOUR	SOIR - 18 H 15
Potage ou Poireaux vinaigrette Echine de porc Pâtes Fromage Cocktail de fruits	<b>LUNDI 9</b> <i>Saint Alain</i>	Potage Paupiette du pêcheur Ratatouille Yaourt bio (GAEC des Ecotones) Semoule au lait
Potage ou Taboulé Sauté de bœuf Carotte vichy Crème catalane	<b>MARDI 10</b> <i>Sainte Inès</i>	Potage Salade César Fromage Compote Maïzena au lait
Potage ou Cœur de palmier Poitrine de veau farcie Jardinière de légumes Clafoutis aux fruits	<b>MERCREDI 11</b> <i>Saint Adelphe</i>	Velouté d'asperge Crêpes au fromage Salade verte Fruit de saison Semoule au lait
Potage ou Avocat vinaigrette Parmentier de canard Salade verte Fromage Abricots au sirop	<b>JEUDI 12</b> <i>Saint Apollinaire</i>	Potage Rôti de bœuf Haricots verts Entremets / Biscuits Maïzena au lait
Potage ou Pâté Hénaff Filet de raie Riz Fromage Panna cotta aux fruits	<b>VENDREDI 13</b> <i>Saint Aimé</i>	Potage Galette au beurre ou galette au lait ribot Mousse aux fruits Semoule au lait
Potage ou Betteraves Paleron braisé Pâtes Fromage Fruit de saison	<b>SAMEDI 14</b> <i>La Croix Glorieuse</i>	Potage Salade de boulgour et quinoa Fromage Compote Maïzena au lait
<b>Apéritif</b> Melon Filet mignon de porc Pommes rösti / Duo méditerranéen Salade / Fromage Pâtisserie	<b>DIMANCHE 15</b> <i>Saint Roland</i> <b>Fête champêtre</b>	Potage Filet de maquereaux Pomme de terre vinaigrette Flamby Semoule au lait

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »