














Menu du 26 septembre au 2 octobre 2022

Validation diététicienne

MIDI - 12H 30	JOUR	SOIR - 18 H 15
Potage ou Tartare de courgettes Saucisses de Toulouse, moutarde à l'ancienne Pommes rissolées Fromage Fruit de saison	LUNDI 26 <i>Saint Côme</i>	Potage Rondo tomates panées au poisson Purée haricots verts Yaourt bio  Semoule au lait 
Potage ou Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise  Salade verte Fromage Pot de crème à la vanille	MARDI 27 <i>Saint Vincent de Paul</i>	Potage Aiguillette de poulet  Mélange de céréales Fromage / fruits de saison Maïzena au lait 
Potage ou Sardines à l'huile Paupiette de veau, sauce marchand de vin Petits pois Fromage Gâteau à l'ananas	MERCREDI 28 <i>Saint Venceslas</i>	Velouté de Poireaux, pommes de terre Poitrine de porc Riz aux légumes Fromage / Poires au sirop Semoule au lait 
Potage ou Carottes râpées Parmentier de canard Salade verte Fromage Fruits de saison	JEUDI 29 <i>Saint Michel</i>	Potage Feuilleté jambon fromage Salade verte Entremet / biscuit  Maïzena au lait 
Potage ou Pâté de campagne Ballotine de filet de colin Poêlée aux pommes de terre Fromage Coupe d'abricots	VENDREDI 30 <i>Saint Jérôme</i>	Potage Œuf dur Macédoine mayonnaise Perle de lait Semoule au lait 
 Potage ou Salade piémontaise Sauté de bœuf aux olives Brocolis Panna cotta au coulis de mangue	SAMEDI 1 <i>Sainte Thérèse de l'enfant Jésus</i>	Potage Normandin de veau Macaroni Fromage / fruits au sirop Maïzena au lait 
Apéritif Potage ou Saumon fumé Filet mignon de porc  Pommes sarladaise Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 2 <i>Saint Léger</i>	Potage Assiette anglaise Salade verte Fromage blanc Semoule au lait 
	Croissant	

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