

# Semaine du 12 Septembre au 18 Septembre 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	MENU A	MENU B	SOIR
Lundi 12	<p>Céleri râpé mayonnaise</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte (accompagnement) Fromage blanc sucré</p> <p>Peche BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce miel et marrons</p> <p>Tortis Carottes vapeurs Coulommiers</p> <p>Liégeois chocolat</p>	Potage en brique
Mardi 13	<p>Champignons vinaigrette au fromage blanc Oeuf dur florentine</p> <p>Pommes de terre vapeur Carré de Liqueuil Crème dessert vanille</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Pommes vapeurs Epinard à la crème Yaourt aromatisé Poire BIO</p>	Potage en brique
Mercredi 14	<p>Salade de coeur de palmier Poisson meunière + citron Brocolis HVE Tomme noire IGP Gâteau au miel du chef</p>	<p>Salade de maïs tomate et poivron Côte de porc échine grillée Boulghour ratatouille Petit suisse fruité Prune</p>	Potage en brique
Jeudi 15	<p><b>Menu Canada</b></p> <p>Salade chou frisé vinaigrette croûton Rôti de porc mariné au miel, sirop d'érable et fèves Poêlées d'aubergines Fromage blanc confiture cake au sirop d'érable</p>		Potage en brique
Vendredi 16	<p>Terrine de campagne Omelette soufflée du chef</p> <p>Pommes de terre risolées poêlées de champignons Yaourt fermier au lait entier à la fraise de la ferme de Sigy Ananas frais</p>	<p>Salade de fenouil Filet de colin sauce à l'oseille Semoule BIO Légumes couscous Emmental Banane Bio</p>	Potage en brique
Samedi 17	<p>Tomate BIO vinaigrette Boulettes à l'agneau</p> <p>Riz créole Maasdam Cocktail de fruits</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde LR sauce tomate</p> <p>Carottes BIO Semoule BIO Yaourt nature + sucre Flan chocolat</p>	Potage en brique
Dimanche 18	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Rôti de boeuf Gratin dauphinois salade verte Coulommiers Gâteau à l'orange</p>		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre