

Semaine du 19 Septembre au 25 Septembre 2022

api

Levallois

MENU A

MENU B

SOIR

VILLE

Lundi 19

Concombre vinaigrette au vinaigre de Xeres
Merguez
Pommes de terre sautées brocolis
Cantal AOP
Raisin noir

Haricots verts BIO vinaigrette
Escalope de dinde
sauce normande
Riz blanc légumes couscous
Yaourt nature sucré
Cake à la fleur d'oranger du chef

Potage en brique

Mardi 20

Rillettes de porc
Roti de porc
jus au thym
Riz pilaf carottes persillées
Saint Nectaire AOP
Prunes BIO

Terrine de poisson et mayonnaise
Filet de colin sauce tomate + citron
Pommes de terre vapeur Haricots verts
Yaourt aromatisé
Pêche

Potage en brique

Mercredi 21

Tomates BIO vinaigrette
Cassoulet
Toulousain
Salade verte vinaigrette
Fromage blanc sucré
Poire BIO

Friand fromage
Hachis parmentier de boeuf
salade verte vinaigrette
Tomme noire IGP
Crème dessert vanille

Potage en brique

Jeudi 22

Menu Afrique du Sud

Salade de chou fleur brocolis vinaigrette
Potjiekos
(ragoût d'agneau)
carottes persillées
Gouda
Malva pudding: pudding aux abricots

Potage en brique

Vendredi 23

Oeuf dur BIO mayonnaise
Poisson frais sauce tomate + citron
Blettes béchamel
Semoule BIO
Yaourt nature + sucre
Liégeois chocolat

Pois chiche
vinaigrette
Paupiette de veau sauce brune
Ratatouille riz créole
Camembert
Banane BIO

Potage en brique

Samedi 24

chou fleur vinaigrette persillée
Rti de veau sauce echalote
Purée de potiron pomme de terre
Suisse nature sucré
Pruneaux au thé

Carottes râpées vinaigrette persillés
Tarte saumon
Salade verte vinaigrette
Emmental
Pomme BIO

Potage en brique

Dimanche 25

Rosette + cornichons
Poulet rôti sauce forestière
Pomme de terre rissolées haricots verts
Morbier AOP
Tarte aux quetsches

Potage en brique

sourireux

épice

équilibre