

Semaine du 17 Octobre au 23 Octobre 2022



MENU A

MENU B

SOIR

VILLE

Lundi 17

Salade de lentilles vinaigrette moutarde à l'ancienne
Gratin de poireaux, pomme de terre aux lardons
Salade verte vinaigrette
Saint Paulin
Crème dessert caramel

Salade de betterave rouge
Filet de colin MSC sauce crème + citron
Ratatouille semoule BIO
Yaourt nature + sucre
Pomme BIO

Potage en brique

Mardi 18

Macedoine mayonnaise
Andouillette de Troye,
sauce moutarde
Gratin de courgettes pommes de terre vapeur
Suisse sucré
Ananas

Chou blanc et carottes râpés mayonnaise
penne bolognaise de boeuf+ emmental râpée
Salade verte vinaigrette
Camembert
banane

Potage en brique

Mercredi 19

Salade pommes de terre aux oeufs
Escalope de dinde à la Milanaise
Panais persillés Riz
Edam Bio
Flan caramel

carottes râpées vinaigrette citron
Poisson pané MSC + citron
Petits pois au jus Carottes BIO
yaourt aromatisé
Poire BIO

Potage en brique

Jeudi 20

Menu Chilli

Salade de chou chilienne à la criolla
Poulet sauce cajou
Chili de légumes
Carré de Liqueil
Flan de tres leches

Potage en brique

Vendredi 21

Céleri râpée vinaigrette au cidre
Waterzoï de poisson
Légumes du waterzoï et riz créole
Fromage blanc nature + sucre
Raisin blanc

Navet râpée vinaigrette persillées
Steak haché sauce aux oignons
Potatoes +carottes vapeurs
Mimolette
compote pomme spéculos

Potage en brique

Samedi 22

Coeur d'artichaut vinaigrette graine de moutarde
Roti de veau, sauce estragon
Torsades BIO + emmental râpé haricots verts
Yaourt vanille
Mousse au chocolat

émincés de champignons à l'huile d'olive et citron
Oeufs florentine
(plat complet)
Gouda
Pomme

Potage en brique

Dimanche 23

Salade verte aux pommes vinaigrette
Sauté de boeuf bourguignon
Pommes de terre vapeur
Comté
Gâteau Basque

Potage en brique

sourireux

épice

équilibre

