





MENU

Du 23 au 27 septembre 2013



LUNDI 23	 Viandes, poisson, œufs  Féculents  Légumes et fruits crus  Légumes et fruits cuits  Produits laitiers	Salade d'endives aux agrumes Céleri rémoulade Feuilleté bolognaise Salade verte Fricassée de volaille aux olives Palette à la diable Poêlée rustique Purée Fromage Poire Compote Entremets à la menthe	Salade verte Betteraves rouges Lasagnes bolognaises Fromage Salade de fruits Corbeille de fruits
MARDI 24	Café – Lait – Cacao Beurre Confiture	Radis beurre Coleslaw Macédoine en gelée Salade verte Emincés de veau aux piments, épices douces et lait de coco Côte de porc sauce barbecue Tatin de courgettes Pommes boulangère Fromage Orange Kiwi Clafoutis des vendangeurs	Salade verte Salade de pommes de terre aux harengs Brochette de dinde Haricots verts Fromage Pastèques Corbeille de fruits
MERCREDI 25	Café – Lait – Cacao Beurre Confiture	Concombre ciboulette Salade de tomates Colin mayonnaise Salade verte Pavé de saumon sauce à l'oseille Couscous merguez et poulet Chou vert braisé Semoule Fromage Banane Pomme au four Gâteau de riz	Salade verte Salade verte composée Quenelle de brochet Blé Fromage Compote/biscuit Corbeille de fruits
JEUDI 26	Café – Lait – Cacao Beurre Confiture	Salade de mâche Poireau mimosa Jambon persillé Salade verte Coquelet sauce moutarde Bœuf marengo Endives braisées Pâtes Fromage Raisin Ananas Eclair au chocolat	Salade verte Carottes râpées Rôti de porc Poêlée paysanne Fromage Clémentine Corbeille de fruits
VENDREDI 27	Café – Lait – Cacao Beurre Confiture	Pamplemousse Chou rouge Coquillettes au surimi Salade verte Feuilleté de poisson aux épinards Steak haché Brocolis Riz Fromage Entremets chocolat Pomme Pêche melba	

Les plats surlignés en jaune constituent le menu le plus équilibré que nous vous conseillons. Bon appétit !!!