

Menus du 07 au 13 septembre 2020

Lundi 7 Ste Reine	Terrine aux 2 poissons Escalope de poulet à la crème Poêlée Champêtre Fromage Yaourt bio	Bouillon de bœuf au pain Pâtes à la Carbonara Ou tapioca Cocktail de fruits
Mardi 8 Nativité de N-D	Salade Jurassienne (Haricots verts, carottes, gruyère) Omelette, crème de champignons Pommes de terre rissolées Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Coquille de poisson Julienne de légumes Ou semoule de blé Compote liégeoise
Mercredi 9 St Alain	Tomate Niçoise Ragout de porc Salade Fromage Flan aux poires maison	Potage poireaux pomme de terre Galette au lait ribot Ou bouillie Compote de pommes
Jeudi 10 Ste Inès	Asperges vinaigrette Rôti de lapin aux pruneaux Brocolis Fromage Glace	Bouillon de légumes vermicelles Salade de museau de bœuf Ou semoule de blé Fruit de saison
Vendredi 11 St Adelphe	Mortadelle Filet de hoki à la fondue de poireaux Riz créole Fromage Pot de crème à la fraise maison	Velouté de champignons Cordon bleu sauce tomate Haricots beurre Ou semoule de riz Banane
Samedi 12 St Apollinaire	Choux fleur mimosa Tripes Bretonnes Pommes de terre vapeur Fromage Pêches au sirop	Velouté de courgettes Boule de bœuf sauce au poivre Poêlée de petits légumes Ou semoule de blé Crème praliné
Dimanche 13 St Aimé	Queues de crevettes décortiquées Filet de dinde aux champignons Haricots verts Salade fromage Assortiments de pâtisseries	Potage mixé Jambon Purée de carottes Ou bouillie Coupelle compote Pomme-coing