

MENU semaine du 21 au 27 octobre - SAISON AUTOMNE 2024

		LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24
déjeuner		Potage ou salade Strasbourgeoise Paleron rôti (U.E) Jeunes carottes Chariot de fromages Œufs au lait aux spéculoos ou fruits Café ou thé	Potage ou taboulé au thon Rôti de porc Purée de céleri Chariot de fromages Terrine de fruits ou fruits Café ou thé	Potage ou rillettes et ses condiments Blanc de poulet Pommes sautées Chariot de fromages Tarte à la rhubarbe ou fruits Café ou thé	Betteraves aux pommes Galette jambon, gruyère Salade Chariot de fromages Pêche melba ou fruits Café ou thé
dîner		 Potage Cake au Brie Salade Chariot de fromages Yaourt aux fruits ou fruits Tisane	 Potage Tortellinis au saumon Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	 Potage Rôti de bœuf cuit Poêlée de légumes Chariot de fromages Café liégeois ou fruits Tisane	 Potage Œufs à la florentine Chariot de fromages Entremets praliné ou fruits Tisane
		VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27	Menu validé par Mme LEGAUD-VAN DE VYVER Diététicienne
déjeuner		Potage ou concombre Poisson Fondue de poireaux Chariot de fromages Baba au rhum et sa crème mousseline ou fruits Café ou thé	Potage ou macédoine Saucisse de Toulouse Haricots coco Chariot de fromages Glace ou fruits Café ou thé	Terrine de poisson ou potage Cuisse de pintade rôtie à la moutarde Haricots beurre Chariot de fromages Tiramisu ou fruits Café ou thé	
dîner		 Potage Poêlée campagnarde, blanc de dinde Chariot de fromages Onctueux vanille ou fruits Tisane	 Potage Embeurrée de choux Chariot de fromages Petits suisses ou Corbeille de fruits Tisane	 Potage Semoule au lait Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane	