

Menus de Septembre

Lundi 29	Rosette Steak de veau Haricots beurrés Crème caramel	Soupe Vermicelles Salade piémontaise Compote framboise
Mardi 30	Salade de gruyère Andouillette Frites Fruit	Soupe de légumes Tomate farcie Salade Flan café
Mercredi 31	Champignons à la crème citronnée Rognons sauce moutarde Blettes Poires aux vins	Velouté de carottes Salade obernaise Flan vanille
Jeudi 1	Pâtes au thon Emincés de volaille provençale céleris Clafoutis aux cerises	Potage oseille Gratin de légumes Salade Fruit
Vendredi 2	Salade de concombres Dos de colin, crevettes Riz Mont blanc vanille	Velouté de tomates Haricots vinaigrette Jambon blanc Compote abricot
Samedi 3	Sardine Boulettes de bœufs Purée Fruit	Potage cresson Friand à la viande Salade Flan chocolat
Dimanche 4	Avocat Cuisse de pintade Pommes dauphine Tartelette fruit	Potage Lasagne de légumes Salade Compote

Lundi 5	Melon Paupiette de dinde Salsifis Fromage blanc vanille	Soupe Vermicelles Salade de riz Compote de poire
Mardi 6	Carottes râpées Assiette de charcuterie PDT au four Fruit	Potage de poireaux Poitrine de veau Julienne de légumes Flan chocolat
Mercredi 7	Radis tomates Boudin noir Purée Gâteau à l'abricot	Potage haricots vert Quiche Crème renversée
Jeudi 8	Taboulé Omelette Ratatouille Choux à la crème	Tapioca Boule te d'agneau Pâte Fruit
Vendredi 9	Choux blanc Blanquette de poisson Semoule Pruneaux au vin	Velouté champignons Courgettes farcies Salade Riz au lait
Samedi 10	Macedoine Cordon bleu Purée fruit	Velouté de volaille Tarte au saumon et Ciboulettes Salade Yaourt au fruits
Dimanche 11	Terrine de légumes Rôti de bœuf froid PDT rissolées Glace	Potage de légumes Moussaka Salade Compote

Lundi 12		
Mardi 13		
Mercredi 14		
Jeudi 15		
Vendredi 16		
Samedi 17		
Dimanche 18		

**Les menus d'automne
sont en cours d'élaboration**

Lundi 26		
Mardi 27		
Mercredi 28		
Jeudi 29		
Vendredi 30		
Samedi 1		
Dimanche 2		

**Les menus d'automne
sont en cours d'élaboration**