

S e m 3 8	M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 14/ 09	Velouté jardinier ou entrée Paupiette de volaille Carottes et Navets Petits suisses aux fruits	Velouté poireaux pommes de terre Terrine de campagne Salade de céleri Compote
MARDI 15/ 09	Potage Potiron ou salade Pâtes à la bolognaise Salade de fruits	Potage de cressons Feuilleté aux deux saumons Courgettes poêlées Flan nappé
MERCREDI 16/ 09	Potage maraicher ou entrée Sauté de volaille Haricots verts Beignet	Potage pois-jambon Croque-Monsieur Crudités Fruit
JEUDI 17/ 09 Brunch 4S	Potage Parmentier ou Salade Sauté de boeuf Pommes Noisettes Tiramisu	Velouté de légumes Collet fumé Lentilles / carottes Yahourt brassé
VENDREDI 18/ 09	Potage Dubarry ou entrée Filet de colin basquaise Pâtes Glace	Velouté d'asperge Pané Fromager Salade mée Pêche au sirop
SAMEDI 19/ 09	Potage légumes verts ou entrée Choux farcis Pommes Rissolées Fromage Blanc sucré	Soupe à l'oignon Jambon - Macédoine Salade verte Compote
KOUGLOF DIMANCHE 20/ 09	Velouté carottes – pommes de terre ou entrée Tête de Veau Pommes Vapeur Pâtisserie	Crème de bolet Quiche Lorraine Salade verte Fruit

Menu susceptible de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement .

Mr le directeur d'établissement

Mr le responsable de restauration

Mme la diététicienne