

Semaine du 26 août au 01 sept 2019

MENU

Veau/Bœuf/Agneau : viande d'origine union européenne

Porc/Volaille : viande d'origine française

Déjeuner

Lundi 26 août

SALADE DE PERLES
SAUTE DE LAPIN
PETITS POIS
PLATEAU DE FROMAGE
BRUGNON
VIN CAFE

Dîner

CREME D'OIGNONS
SALADE DE CROZET
AU POULET
YAOURT A LA GRECQUE

mardi 27 août

TOMATES MOZARELLA
PAUPIETTE DE VEAU
PUREE DE CAROTTES
PLATEAU DE FROMAGE
SALADE DE FRUITS
VIN CAFE

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
PATE DE TETE SCE GRIBICHE
SALADE
RIZ AU LAIT

Mercredi 28 août

PATE DE CAMPAGNE/CORNICHON
SAUTE DE DINDE
CHAMPIGNONS A LA CREME
PLATEAU DE FROMAGE
YAOURT SUCRE
VIN CAFE

POTAGE TOMATE
QUICHE LORRAINE
SALADE AU GRUYERE
COMPOTE

Jeudi 29 août

CAROTTES RAVIGOTTE
ROSBEEF
POMMES SAUTEES
PLATEAU DE FROMAGE
GLACE
VIN CAFE

POTAGE CULTIVATEUR
FILET DE HARENG
POMME DE TERRE A L'HUILE
FROMAGE BLANC SUCRE

Vendredi 30 août

TERRINE DE FONDS D'ARTICHAUT
MOULES SCE POULETTE
FRITES
PLATEAU DE FROMAGE
ABRICOTS
VIN CAFE

POTAGE AUX CAROTTES
SAUCISSE DE VOLAILLE
PATES AU BEURRE
ENTREMET AU CITRON

Samedi 31 août

POIREAUX A LA VINAIGRETTE
RISSOLETTE DE VEAU
POMMES VAPEUR
PLATEAU DE FROMAGE
BANANE
VIN CAFE

SOUPE DE POISSON
PETIT SALE FROID
MACHE
SEMOULE AU CHOCOLAT

Dimanche 01 sept

COQUILLE DE POISSON
CUISSÉ DE PINTADE VALLEE D'AUGE
GALETTE DE POMME DE TERRE
PLATEAU DE FROMAGE
PATISSERIE
VIN CAFE

POTAGE VERMICELLE
ŒUF POCHE
SALADE AUX LARDONS
CREME DESSERT

Bon Appétit !!!