




Menu du 28 Septembre au 2 Octobre 2020

	MIDI	SOIR
<i>Lundi</i> 28	Samoussas Betteraves mimosa Saucisse de Toulouse ou Cœur de merlu sauce aneth Lentilles vertes bio  ou Fondue de poireaux Salade - laitage ou fromage Fruits ou Mousse au chocolat, biscuit ou Poire au sirop - caramel 1/2 sel	Concombres à la crème Escalope de dinde au curry Pates multi colors Poêlée champêtre Salade - laitage ou fromage Fruits Flan gélifié caramel
<i>Mardi</i> 29	Macédoine, écrasé de sardines Salade Augustin Couscous poulet merguez ou Filet de cabillaud Semoule ou Légumes de couscous, pois chiches Salade - laitage ou fromage Fruits ou Gâteau basque ou Banane chantilly coco	Salade de crozets et saucisse fumée Gratin de raviolis Poêlée de légumes verts Salade - laitage ou fromage Fruits Pomme cuite farcie à la crème d'amande
<i>Mercredi</i> 30	Perles marines aux œufs de lump Salade de Strasbourg Batavia - mais - soja Roti de bœuf sauce au poivre ou P'tit colin au cidre Pommes noisette ou Tomates provençales Salade - laitage ou fromage Fruits ou Iles flottantes ou Salade de fruits frais	Avocat surimi Endive au jambon Purée au fromage Salade - laitage ou fromage Fruits Donut's
<i>Jeudi</i> 1er	Pâté en croute - cornichons Galantine, salade de mâche Velouté tiède potiron et 4 épices Blanquette de veau ou Filet de poisson Riz / Duo de carottes vapeur Salade - laitage ou fromage Fruits ou Clafoutis cerise ou Clafoutis pommes	Friand au fromage Crudités du jour Pilon de poulet au paprika Boulghour pilaf Salsifis en persillade Salade - laitage ou fromage Fruits Crème chocolat au lait
<i>Vendredi</i> 2	Accras de poisson sauce piquante Choux-fleur sauce aurore / salade verte garnie Falafels sauce tomate ou Joue de porc confite Confit d'aubergines & pois chiches ou Pommes sautées aux herbes Salade - laitage ou fromage Fruits ou Yaourt ou Glace	