

SEMAINE DU 17 AOÛT 2020 AU 23 AOÛT 2020

MENU

LUNDI
17
MACEDOINE MAYONNAISE
TAGLIATELLES
PAUPIETTE DE POISSON
SAINT-PAULIN
FRUIT DE SAISON



POTAGE DE LEGUMES
FLAN DE BROCOLIS
CARRE 1/2 SEL
CREME MONT-BLANC VANILLE

MARDI
18
LENTILLES EN SALADE
COQUELET AUX HERBES
CAROTTES VICHY
BÛCHE DU PILAT
ILES FLOTTANTES



POTAGE DE LEGUMES VERTS
RÔTI DE DINDONNEAU FROID - MAYONNAISE
FOURME
SALADE DE FRUITS FRAIS

MERCREDI
19
PAMPLEMOUSSE
RÔTI DE BŒUF
PETITS POIS
TOME NOIRE
LIEGEOIS

BETTERAVES / FONDS D'ARTICHAUTS / ŒUFS DURS VGTE
CARRE D'AS
COMPOTE D'ABRICOTS



JEUDI
20
SALADE DE TOMATES/CONCOMBRES
HACHIS PARMENTIER

CANTAL
PÊCHE MELBA

POTAGE DE CAROTTES
SALADE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES
BISCUITS

VENDREDI
21
CELERI REMOULADE
GÂTEAU DE THON SAUCE TOMATE
COURGETTES SAUTEES A L'AIL
PICODON
MOUSSE AUX MARRONS

POTAGE DE LEGUMES
SALADE DE PÂTES / TOMATES / DES DE JAMBON
KIRI
FRUIT DE SAISON



SAMEDI
22
ROULADE AUX OLIVES
SAUTE DE VEAU
RIZ CREOLE
BONBEL
FRUIT DE SAISON

VELOUTE DE VOLAILLE
CÔTES DE BLETTE PERSILLEES
BLEU D'AUVERGNE
ANANAS AU SIROP



DIMANCHE
23
MELON
GIGOT D'AGNEAU
POMMES DUCHESSE
TOMATES A LA PROVENCALE
FROMAGE
PÂTISSERIE



POTAGE DE COURGETTES
QUICHE LORRAINE
FAISSELLE
FRUIT DE SAISON

