






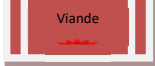












MENUS SEPTEMBRE – OCTOBRE 2021

	27 09 2021	04 10 2021	11 10 2021	18 10 2021
L U N D I	<p>Couscous de légumes</p>  <p>Fromage Flan vanille maison</p>	<p>Salade composée Quiche au thon</p>  <p>Banane</p>	<p>Salade Pâté aux pommes de terre</p>  <p>Fromage Fruits</p>	<p>Salade verte Fondu frites</p>  <p>Compote</p>
M A R D I	<p>28 09 2021</p> <p>Betterave vinaigrette à l'estragon Escalope de porc charcutière</p>  <p>Petit pois Fromage Fruits</p>	<p>05 10 2021</p> <p>Duo de carotte, radis noir râpés Tajine de poulet au citron</p>  <p>Semoule petits légumes Brie Compote de pomme</p>	<p>12 10 2021</p> <p>Salade d'endives aux noix Escalope de veau à la crème</p>  <p>Pommes duchesse Fruits</p>	<p>19 10 2021</p> <p>Chou-fleur vinaigrette Steack hachés</p>  <p>Carotte Fromage Ile flottante au caramel</p>
J E U D I	<p>30 09 2021</p> <p>Cœur de palmier Paupiette de dinde Haricots beurre Clafoutis aux poires</p> 	<p>07 10 2021</p> <p>Salade d'endives Paleron de bœuf braisé</p>  <p>Purée de carottes /pdt Camembert Poire rôti</p>	<p>14 10 2021</p> <p>Terrine de légumes</p>  <p>Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage blanc marmelade d'orange</p>	<p>21 10 2021</p> <p>Saucisson à l'ail Filet de colin au citron Flan épinard</p>  <p>Tarte aux fruits</p>
V E N D R E D	<p>01 10 2021</p> <p>Moules marinières</p>  <p>Frites Yaourt nature Abricots au sirop</p>	<p>08 10 2021</p> <p>Pâté de mousse Roti de porc cuit au lait</p>  <p>Châtaignes, haricot beurre Crumble fruits rouges</p> 	<p>15 10 2021</p> <p>Salade de mache Gratin de poissons aux poireaux riz</p>  <p>Salade fruits exotique</p>	<p>22 10 2021</p> <p> Velouté de citrouille</p>  <p>Emincé de dinde Multi saveurs de pâtes Cupcakes</p> 