

MENUS

Du 12 au 18 août 2024

DEJEUNER

Lundi 12

Salade landaise
Filet de poulet grillé sauce champignons
Galette de pdt/courgette
Fromage
Liégeois vanille

Mardi

Pâté de campagne/cornichon
Poisson du jour à la crème
Pdt/épinard
Fromage
Moelleux aux fruits

Mercredi

Champignons à la grecque
Gibelette de porc à la diable
Salsifis / céréales
Fromage
Fruit

Jeudi

Saumon fumé
Confit de canard au poivre
Fagot h-vert/pdt grenaille
Fromage
Feuillantine chocolat

Vendredi

Méli-mélo 5 légumes
Poisson du jour sauce citron
Semoule / Chou fleur
Fromage
Glace

Samedi

Maquereau au vin blanc
Crépinette en sauce
Carotte / Pâtes
Tomme
Poire au vin

Dimanche

Melon
Rôti de veau farci
Poêlée de légumes
Gruyère
Tarte bourdaloue

DINER

Lundi

Potage
Chou farci
Fromage
Crème dessert

Mardi

Potage
Jambon blanc et macédoine
Fromage
Novly

Mercredi

Potage
Crêpe garnie/salade
Fromage
Banane

Jeudi

Potage
Brandade de morue/salade
boursin
Fromage blanc au fruit

Vendredi

Potage
Salade de gésier, pdt, tomates
Fromage
Crème dessert

Samedi

Potage
Tarte tomate-chèvre/salade
Fromage
Liégeois au fruit

Dimanche

Potage
Salade au lard Ardennaise
Fromage
Compote



**Le 15 août le
coucou perd son chant,
c'est la caille
qui le reprend.**



Menus sous réserve de modification

Viande d'origine : France, UE