

# MENUS

Du 19 Août au 25 Aout 2024

## DEJEUNER

### Lundi

Salade de pdt au thon  
Steak haché de poulet sauce champignons  
Purée pdt/purée carotte  
Fromage  
Crème dorée

### Mardi

Museau de porc à la lyonnaise  
Poisson du jour sauce hollandaise  
Poêlée de légumes  
Fromage  
Fruit

### Mercredi

Salade de chou-jambon-comté  
Cordon bleu  
Petit pois-carotte  
Fromage  
Glace

### Jeudi

Salade du pêcheur  
Chipi-merguez sauce au ketchup  
Frites  
Fromage  
Fruit

### Vendredi

Terrine marché de Provence  
Poisson du jour sauce armoricaine  
Riz pilaf / Poireaux à la crème  
Fromage  
Glace

### Samedi

Champignon à la crème  
Paupiette de veau à l'ancienne  
Fenouil/haricot blanc  
Fromage  
Fruit

### Dimanche

Terrine de saumon  
Noix de joue de porc  
Salsifis / Pommes dauphines  
Fromage  
Tiramisu fruit rouge

## DINER

### Lundi

Potage  
Feuilleté au chèvre  
Fromage  
Semoule au lait

### Mardi

Potage  
Omelette au fine herbe  
Fromage  
Banane

### Mercredi

Potage  
Quiche à l'oignon/salade  
Fromage  
Crème dessert

### Jeudi

Potage  
Croustillant cheddar/salade  
Fromage  
Entremet vanille

### Vendredi

Potage au vermicelle  
Croque œuf-jambon  
Fromage  
Fruit au sirop

### Samedi

Potage au tapioca  
Pané de blé tomate-mozza/salade  
Fromage  
Compote

### Dimanche

Potage  
Lasagne au thon  
Fromage  
Mousse de fruits



Temps rouge le soir,  
bonne espoir.



**Menus sous réserve de modification**

Viande d'origine : France, UE