



Menu de la semaine 38

du  17 septembre au  21 septembre


Midi

Lundi



ENTRÉES

Pâté forestier
Salade mêlée
Tomate au basilic
Terrine aux trois légumes

PLATS

Filet de dorade sauce safranée
Cordon bleu

Brocolis
Riz créole

LAITAGES

Assortiment de fromages
et laitages

DESSERTS

Pêches aux amandes
Cône vanille/chocolat
Corbeille de fruits
Milk-shake fruits rouges

Mardi



ENTRÉES

Chou blanc vinaigrette
Concombre (local) vinaigrette
Salade de haricots mungo
Salade club

PLATS

Blanquette de dinde
Filet de merlu à l'oseille

Purée de pommes de terre
Haricots verts

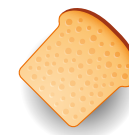
LAITAGES

Assortiment de fromages
et laitages

DESSERTS

Compote de pommes et cassis
Crème brûlée
Salade de fruits frais
Corbeille de fruits

Mercredi



Jeudi

ENTRÉES

Chou rouge vinaigrette
Salade de carottes cuites
Salade de haricots rouges
et blancs
Salade verte au bleu

PLATS

Omelette aux champignons
Steak haché sauce barbecue

Fondue de poireaux
Potatoes

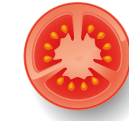
LAITAGES

Assortiment de fromages
et laitages

DESSERTS

Abricots au sirop
Grillé aux pommes
Corbeille de fruits
Liégeois à la vanille

Vendredi



ENTRÉES

Émincé de fenouil en rémoulade
Œufs durs mimosa
Haricots verts en salade
Céleri vinaigrette maison

PLATS

Filet de colin meunière
Poulet rôti

Pois carottes
Farfalles

LAITAGES

Assortiment de fromages
et laitages

DESSERTS

Compote d'ananas
Mousse myrtilles
Corbeille de fruits
Crème caramel