

Menu du 16 au 20 Septembre 2019



<i>Lundi</i> 16 Septembre	Concombres féta – salade coleslaw, salade de melon, Cabillaud à la crème, poisson du jour, Riz pilaf, poêlée de courgettes, Yaourt nature bio local , Petits suisses aux fruits, fruit.
<i>Mardi</i> 17 Septembre	Tomates vinaigrette, salade riz et radis au curry, betteraves, Escalope à la normande, poisson du jour, Tortis, haricots beurre, Fromage, Gaufre au chocolat, ananas, fruit.
<i>Mercredi</i> 18 Septembre	Crudités, Cordon bleu, blé à la tomate, Yaourt nature bio local , Flamby, fruit.
<i>Jeudi</i> 19 Septembre	Salade César, carottes râpées, pamplemousse, Sauté de porc sauce charcutière, poisson du jour, Flageolets, carottes, Yaourt nature bio local , Pêche chantilly, compote de pommes, fruit.
<i>Vendredi</i> 20 Septembre	Flammekueche, salade texane, concombres façon bulgare, Poisson pané, poisson du jour, Semoule, brocolis, Fromage, Crème dessert, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

I. DANDINE

