

Menu du
25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

Déjeuner : 11h30-13h30

Dîner : 18h30-19h45

LUNDI 25/09

Crudité de saison – salade verte -pizza
Pavé de saumon
ou sauté de dinde au curry
ou foie de veau
Cœur de blé
Fromage -yaourt -poire

Salade verte – salade de pois chiches
Colombo de poulet
Semoule
Yaourt vanille – prune

MARDI 26/09

Crudité de saison – salade verte -Feuilleté
emmental
Dahl de lentilles
Riz
Fromage -tarte normande -pomme

Salade verte – mortadelle
Poisson tomate et mozzarella
Gratin de butternut
Fromage -danette

MERCREDI 27/09

Crudité de saison-salade verte – panibun's
Steak haché
ou poisson
ou andouillette
Purée de patate douce
Fromage – yaourt – fruit

Salade verte – caviar d'aubergine
Tresse de volaille forestière
Ratatouille
Yaourt à boire – raisin

JEUDI 28/09

Crudité de saison – salade verte -Mini taquitos
mexicain
Filet de dorade sébaste
ou bolognaise
Pâtes et courgette
Fromage – gâteau basque - yaourt

Salade verte – salade mexicaine
Poisson pané
Haricots verts
Ile gourmande – fromage

VENDREDI 29/09

Crudité de saison – salade verte – Terrine de
saumon
Sauté de porc basquaise
ou poisson à la bordelaise
Boudin aux pommes
Fromage – yaourt – fruit

Salade verte – salade composé
Potatoes burger
Duo de carottes
Fromage - dessert

Du mardi au samedi pour les internes

PETIT DEJEUNER

Pain, céréales
Yaourt, beurre, confiture, miel
Lait, Café, Thé nature, Thé menthe, Thé
fruits rouges, jus corbeille de fruits de saison

GOÛTER

Jus de fruit + brioche
Ou Compote + biscuit
Ou Fruit + biscuit