



Menu

du 18 au 24 octobre 2021

M I D I

S O I R

	M I D I	S O I R
Lundi 18	Chou-rouge vinaigrette Jambon à l'Ananas Purée de pommes de terre Yaourt aux Fruits	Bouillon au Vermicelle Quiche Lorraine Salade Verte Fruit ou compote
Mardi 19	Carottes râpées Poulet Marengo Riz Créole Crème-Dessert	Crème de Légumes Gratin de poireaux Fruit
Mercredi 20	Concombre sauce yaourt Morue aux Petits Oignons Far Breton aux pruneaux	Potage Cultivateur Pates farfalles au Saumon Fruit
Jeudi 21	Œufs Mimosa Longe de Porc, sauce charcutière Purée de Pommes de Terre Fromage en portion - Fruit	Soupe de Légumes Tarte aux légumes Salade Verte Gâteau de Riz
Vendredi 22	Suprême d'agrumes Sole Poêlée Pommes de Terre frites Crème Renversée	Potage St-Germain Pâté de foie aux légumes Salade de pâtes Feta Pesto Fromage - Fruit
Samedi 23	Salade d'artichaut, pomme, curry Bœuf Basquaise Riz Créole Yaourt aux Fruits	Velouté de Légumes Brandade de Morue et Toasts Fruits au Sirop Léger
Dimanche 24	Charcuterie (Pâté de Foie) Navarin d'Agneau Pommes noisettes Eclair au chocolat	Potage Parmentier Crêpe jambon-fromage Salade Verte Crème Glacée



Plats de remplacement constants : escalope de porc, escalope de volaille, steak haché de porc, filet de poisson au court-bouillon, oeufs brouillés, ravioli, jambon blanc

N.B. : Tous nos menus peuvent être sujets à changements en fonction des arrivages. Cela étant indépendant de notre volonté, nous vous remercions de votre compréhension.
BON APPÉTIT!