

Menu du 04 au 10 Septembre 2023

<p>Lundi 4 Septembre <i>Sainte Rosalie</i></p> 	<p>Asperges sauce mousseline et Velouté Langue de bœuf sauce piquante Boullgour au beurre Tome grise Abricots</p>
<p>Mardi 05 Septembre <i>Sainte Raïssa</i></p>	<p>Salade de tomates aux herbes de Provence et potage de légumes Hachis Parmentier Maison  Yaourt nature Pomme cuite au coulis de fruits rouges</p>
<p>Mercredi 06 Septembre <i>Saint Bertrand</i></p>	<p>Salade de lentilles au thon /tomates et potage de légumes Omelette ciboulette Blettes béchamel Camembert Brugnon</p>
<p>Jeudi 07 Septembre <i>Sainte Reine</i></p>	<p>Melon / pastèque et velouté Saucisson cuit Pommes vapeur Cabrette Mandarines au sirop</p>
<p>Vendredi 08 Septembre <i>Nativité</i></p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise et potage de légumes Filet de poisson sauce crevette Riz au beurre Brie Petit pot de glace</p>
<p>Samedi 9 Septembre <i>Saint Alain</i></p>	<p>Champignons à la crème persillés et potage de légumes Couscous et ses légumes Faisselle Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 10 Septembre <i>Sainte Inès</i></p>	<p>Melon et potage de légumes Rôti de dinde à la crème Pommes röstti St Marcellin Tarte noix de coco</p>



* VBF (viande bovine Française)

* AOP (appellation origine protégée)

* potage (mélange de légumes) * (velouté indiqué sur étiquettes)

Bon appétit !

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement