

# MENUS



du 14 au 18 septembre 2020

DEJEUNER

DINER

LUNDI 14	Crudités <b>Cuisse de pintade*</b> Duo de haricots Salade, fromage Fruits**	Betteraves aux noix Kebab Frites Salade Glace
MARDI 15	Quiche lorraine ou tarte aux poireaux Sauté de veau aux olives Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé	Crudités Croissant au jambon Petits pois Salade, fromage Fruits**
MERCREDI 16	Hors-d'œuvre variés Hachis parmentier Salade Brownie	Concombres à la crème <b>Brochette de dinde*</b> Gratin de courgettes Salade Crème brûlée
JEUDI 17	Charcuterie <b>Côte de porc*</b> Printanière de légumes Salade Paris-brest ou tarte normande	Surimi Ravioli Salade Fromage Bananes**
VENDREDI 18	Buffet de crudités Saumon frais Riz Salade, fromage Fruits**	<b>Bon week-end !</b>

du 21 au 25 septembre 2020

DEJEUNER

DINER

LUNDI 21	Hors-d'œuvre variés Paupiette de veau Frites Salade, fromage Fruits**	Œufs durs mayonnaise Cordon bleu Haricots verts Salade, fromage Mousse au chocolat
MARDI 22	Tarte au fromage/chèvre/basilic ou friand fromage <b>Escalope de dinde*</b> Gratin de brocolis Salade Crème dessert	Champignons à la grecque Omelette Ratatouille Salade, fromage Donut's
MERCREDI 23	Hors-d'œuvre variés Lasagnes au saumon Salade Fromage Compote	Taboulé Beignets de calamar Gratin de choux-fleurs Salade Flan
JEUDI 24	Crudités Pâtes bolognaise ou carbonara Salade Fromage Eclair chocolat ou café	Hors-d'œuvre variés Steak haché Epinards à la crème Salade, fromage Fruits**
VENDREDI 25	Charcuterie Poisson fish'n chips de colin Carottes Vichy Salade, fromage Fruits**	<b>Bon week-end !</b>

\* Produits locaux

\*\* Fruits frais

