

Restauration

SEPTEMBRE 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 ^{er}					Salade bulgare Filet de lieu sauce curry Haricots verts Flan pâtissier
Du 4 au 8	Rôti de veau au jus Pommes de terre carotte Cantal Fruit	Concombres fromage blanc Saucisse volaille Lentilles Yaourt nature	Melon charentais Brandade de morue Salade verte Fromage blanc	Omelette aux 2 fromages Cordiale de légumes Emmental Eclair au chocolat	Courgettes râpées vinaigrette Lasagnes de légumes Petit suisse Fruit
Du 11 au 15	Carottes râpées Rôti de dinde sauce poivre Coquillettes Fruit	Melon concombres à l'italienne Chili végétal Viennois chocolat OU Glace	Tortilla Salade verte Coulommiers Fruit de saison	<u>REPAS « ASIATIQUE »</u> Nems aux légumes (ou crevettes) Sauté de poulet sauce sucrée Nouilles chinoises / Litchi	Rôti de bœuf Blé aux légumes Comté Fruit
Du 18 au 22	Salade de lentilles à la grecque Gratin de patate douce / PDT Fruit de saison	Melon charentais Cubes de colin fruits de mer Gratin de pâtes Glace	Salade betteraves comté pommes Salade de 3 légumes Tarte aux pommes	Sauté d'agneau façon tajine semoule Petit suisse Fruit	Riz niçois steak de soja Haricots plats d'Espagne Yaourt nature
Du 25 au 29	Melon charentais Omelette Petits pois carotte Fromage blanc	Rôti de bœuf au jus Macaroni aux légumes Camembert / Fruit	Salade de tomates ciboulette Saucisses lentilles Yaourt à la grecque	Salade guacamole nicaraguayen Riz aux champignons Carré de l'Est / Fruit	Salade coleslaw Bolognaise végétale Glace