

Menu domicile septembre 2019

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Sardine à l'huile Bavette Beignet de choux fleurs Fromage Liégeois vanille	Céleri frais rémoulade Poulet Basquaise Pommes rissolées Fromage Yaourt nature sucré	Salade fromage/croûtons Dos de colin à l'oseille Haricots beurre Fromage Glâce	Carottes rapées Rôti de porc Flageolets Fromage Yaourt brassé	Pâté de campagne Omelette Pomme de terre Fromage Pêche
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Melon Confit de canard Brocolis Fromage Mousse au chocolat	Duo chou vinaigrette Colombo de volaille Céréales bio Fromage Pastèque	Pâtes en salade Œuf dur florentine Fromage Fromage blanc	Haricots verts en salade Lasagnes de bœuf Salade Fromage Salade de fruits	Œufs mayonnaise Poisson à la Bordelaise Purée de céleri Fromage Petits suisses aux fruits
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Concombre/maïs Ragoût de porc olives Pomme Sautées Fromage Crème anglaise	Crêpes au champignons Paupiette de veau Haricots verts persillés Fromage Liégeois vanille	Macédoine mayonnaise Merguez Macaronis Fromage Raisin	Maquereaux escabèche Rôti de bœuf Petits pois Fromage Yaourt aromatisé	Salade chèvre chaud Escalope de veau Semoule Fromage Flan au caramel
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Radis/pois chiche vinaigrette Faux filet Gratin de courgettes Fromage Compote pomme	Salade /emmental Moules à la crème Riz pilaff Fromage Yaourt nature sucré	Betteraves mimosa Tortellini à la viande Salade Fromage Crêpes chocolat	Tomate/ fête Foie de veau Pommes dauphine Fromage Faisselle	Mortadelle Filet de poulet coco Carottes Fromage Crème vanille
Lundi 30				
Pizza Saucisse au four Haricots blanc Fromage Raisin				

En fonction des approvisionnements, les menus peuvent être modifiés. Bon appétit

Laetitia Tolleron (responsable domicile) : 06 88 82 99 06