

MENU DE LA SEMAINE

du 20 au 26 septembre

	Déjeuner		Dîner
Lundi 20 septembre	Œuf mimosa Gigot d'agneau au romarin Gratin dauphinois façon grand mère Tomates provençales Plateau de fromage Île flottante au caramel	Pause gourmande	Potage de légumes Pâtes au thon coulis de tomate Plateau de fromage Mousse au chocolat
Mardi 21 septembre	Salade composée avocat maïs poivron aux épices mexicaine Aiguillettes de poulet tandoori Purée de patates douce Courgettes persillées Plateau de fromage Ananas frais dulce de leche	Pause gourmande	Potage de légumes Poêlée campagnarde, pommes de terre, gésiers et lardons Salade feuille de chêne Plateau de fromage Corbeille de fruits
Mercredi 22 septembre	Chou-fleur sauce fromage blanc au curry Moussaka Salade feuille de chêne Plateau de fromage Tarte au citron meringuée	Pause gourmande	Potage de légumes Crêpe aux champignons Salade feuille de chêne Plateau de fromage Crème dessert vanille
Jeudi 23 septembre	Fonds d'artichauts vinaigrette Chipolatas et merguez grillées Frites Plateau de fromage Pêche rôtie au caramel d'orange	Pause gourmande	Potage de courgettes Œuf à la florentine Plateau de fromage Corbeille de fruits
Vendredi 24 septembre	Taboulé aux raisins secs Poisson blanc meunière sauce aïoli Riz pilaf curry Fondue de poireaux béchamel Plateau de fromage Tarte aux pommes alsacienne	Pause gourmande	Potage de légumes Bouchée à la reine au jambon Salade verte Plateau de fromage Crème dessert café
Samedi 25 septembre	Carottes râpées vinaigrette Escalope de dinde viennoise Écrasé de pommes de terre Duo de haricots verts et beurre en persillade Plateau de fromage Mousse aux fruits rouges	Pause gourmande	Potage de tomates au basilic Tortellini coulis de tomate basilic Plateau de fromage Corbeille de fruits
Dimanche 26 septembre	Sardines et beurre Choucroute garnie Plateau de fromage Tarte fine aux abricots	Pause gourmande	Potage parmentier Quiche lorraine Salade feuille de chêne Plateau de fromage Flan vanille nappé au caramel