

Menus du 23 aout au 20 octobre 2021

LUNDI 23 AOUT	MARDI 24 AOUT	MERCREDI 25 AOUT	JEUDI 26 AOUT	VENREDI 27 AOUT
SALADE AU SURIMI ECHALOTES	CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADE GARNIE DE LEGUMES	POMELO	MELON
JAMBON GRILLE SCE BRUNE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	BROCHETTE DE VOLAILLE MARINEE	SAUCISSE FUMEE	POISSON DU MARCHE SAUCE ARMORICAINE
AUBERGINES	PUREE DE POIS CASSES	PATES	CHOU ET PDT	HARICOTS BEURRE AILLES
YAOURT	CAMEMBERT	PETITS SUISSSES	BRIE	FAISSELLE
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	CREME BRULEE	FRUIT DE SAISON	PATISSERIE

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	MERCREDI 1 SEPTEMBRE	MERCREDI 8 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE
BETTERAVES ROUGES	CELERI REMOULADE	TOMATES AU BASILIC	SALADE VERTE COMPOSEE	SALADE D'AVOCAT
CHIPOLATAS GRILLEES	PAUPIETTE DE VEAU SCE TOMATE	OMELETTE AUX HERBES	AIGUILLETES DE POULET	POISSON SAUCE CITRON
PUREE	CAROTTES A LA CREME	POMMES VAPEUR PERSILLEES	CAROTTES SAUTEES	PETITS POIS AU THYM
CHEVRE	YAOURT NATURE	EMMENTAL	PETITS SUISSSES ARPMATISES	ST PAULIN
FRUIT DE SAISON	CREME PATISSIERE/ BISCUIT	COMPOTE	FRUITS DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES

MERCREDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE
POMELO	SALADE DE MACHE AU BLEU	SALADE DE CREVETTES	MAQUEREAUX	SALADE VERTE
GRILLADES DE PORC AU JUS	EMINCE DE DINDE A LA NORMANDE	SAUTE DE PORC AU GINGEMBRE	HACHIS PARMENTIER	CHOUROUTE
FLAGEOLETS AU THYM	CAROTTES SAUTEES	POELEE DE CHAMPIGNONS	SALADE	CHOU ET PDT
CHEVRE	EDAM	EMMENTAL	BRIE	YAOURT OU FROMAGE
CREME MENAGERE/ BISCUITS	RIZ AU LAIT	MOUSSE DE FRUITS	PRUNEAUX AU SIROP	COMPOTE

**Tous les plats sont cuisinés et préparés au foyer Les Amandiers.
Les produits frais, locaux sont favorisés.**