


	LUNDI 09/09/19	MARDI 10/09/19	MERCREDI 11/09/19	JEUDI 12/09/19	VENDREDI 13/09/19
ENTREES	SARDINES A L HUILE	VERRINE D'AVOCAT BASSE MER	CORNET DE JAMBON	ŒUF MIMOSA	PATE DE FOIE
	 CREME BRULEE AU CHEVRE 	CELERI REMOULADE	SALADE NICOISE	JAMBON DE MONTAGNE MELON 	RILLETES DE MAQUEREAUX SUR TOASTS
	 SALADE DE CONCOMBRE AUX OLIVES	TARTELETTE CHORIZO OLIVE MOZZARELLA	////////////////////	 CAROTTES AUX GRANNY	BETTERAVES AUX POMMES
PLATS CHAUDS	 CERVELAS ALSACIEN 	CREPINETTE 	PATES BOLOGNAISE 	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	POULET AUX PETITS LEGUMES
	ESCALOPE DE DINDE AU GOUDA	CUISSE DE POULET AUX OIGNONS ET RAISINS SECS	////////////////////	 CALMARS A L'AMERICAINE 	FILET DE COLIN SAUCE TEX MEX
	TORTIS AU BEURRE	LENTILLES CUISEES 	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	POEELE CAMARGUAISE (riz poivrons tomate courgettes)
	TOMATE PROVENCALE	CAROTTES EN PERSILLADE	////////////////////	 CRUMBLE DE LEGUMES	////////////////////
FROMAGES & DESSERTS	FROMAGES DIVERS	FROMAGES DIVERS	FROMAGES DIVERS	FROMAGES DIVERS	FROMAGES DIVERS
	 ILE FLOTTANTE	MOUSSE CREME BRULEE 	TARTELETTE AUX FRAISES 	CREME AUX POMMES ET CANNELLE 	MOELLEUX AU CHOCOLAT
	YAOURT VANILLE 	FLAN COCO	////////////////////	 GATEAU DE RIZ	COMPOTE DE POIRES
	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE	LIEGEOIS CHOCOLAT	////////////////////	YAOURT GOURMAND	////////////////////
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

Ces menus sont donnés à titre indicatif et pourront faire l'objet de modifications en raison d'impératifs techniques ou organisationnels.

La Provisseure


Le Gestionnaire


L'Infirmière


Le Chef de cuisine


L. Grenier

F. Manelphe

F. Chandet

T. Beaudou



plat
maison

