

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2022

Jours de passage	Menu
Jeudi 1	Poisson pané sauce froide, PdT, épinard
Vendredi 2	Lasagne maison, courgettes
Samedi 3	Lard, PdT, chou blanc
Lundi 5	Emincé de volaille, riz, carottes
Mardi 6	Tranche de porc Blackwel, brocolis, pomme Duchesse
Mercredi 7	Vol au vent, PdT
Jeudi 8	Poisson sauce provençale, PdT
Vendredi 9	Gratin de pâtes au jambon et petits pois
Samedi 10	Saucisse de volaille, haricots verts, PdT
Lundi 12	Tranche de porc, chou fleur, PdT
Mardi 13	Cuisse de poulet ananas, PdT
Mercredi 14	Boulettes sauce tomate, PdT
Jeudi 15	Filet de colin, purée, julienne de légumes
Vendredi 16	Pavé de dinde, pâtes
Samedi 17	Roti, PdT, chou frisé
Lundi 19	Steak sauce choron, rata de céleris
Mardi 20	Oiseau sans tête, gratin de fenouil
Mercredi 21	Roulade de céleris, PdT
Jeudi 22	Poisson pané, PdT, haricots beurre

Vendredi 23	Poulet aigre doux, nouilles
Samedi 24	Saucisse, PdT, chou rouge
Lundi 26	Escalope de volaille à la crème, riz, gratin de légumes
Mardi 27	Langue de bœuf, purée
Mercredi 28	Boudin noir, PdT, compote
Jeudi 29	Saumon, Pdt, fondue de poireaux
Vendredi 30	Cordon bleu, macaroni

- Téléphone : 060/31.24.90

- S'il vous plaît, ne pas mettre à chauffer les plats en inox sur les becs de gaz ou sur les plaques électriques !

Certains aliments peuvent contenir des allergènes.

Vous désirez des renseignements sur les allergènes ? N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel.

