

MENU AOÛT 2025

Service Repas à domicile

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				1 CORDON BLEU, CORNETTES À LA TOMATE	2 SAUCISSE, CHOU ROUGE, POMMES DE TERRE	3 /
4 ÉMINCE DE BOEUF AUX PETITS OIGNONS SAUCE SOJA, RIZ	5 ESCALOPE DE VOLAILLE, ANANAS, POMMES DE TERRE	6 STEAK HACHÉ, PURÉE DE CELERI	7 POISSON DU JOUR, POMMES DE TERRE, FENOUIL AUX OIGNONS ROUGES 	8 PENNES AU PESTO, DÉS DE VOLAILLE	9 LARD, POMMES DE TERRE, CHOU- FLEUR	10 /
11 SPIERING, PÂTES GRECQUES, BROCOLIS	12 PAIN DE VIANDE, POMMES DE TERRE, SAUCE PROVENÇALE	13 POISSON DU JOUR, POMMES DE TERRE, MÉLANGE DE LÉGUMES 	14 GOULASCH, TAGLIATELLES	15 ASSOMPTION PAS DE PASSAGE 	16 VOLAILLE SAUCE ESTRAGON, POMMES DE TERRE, HARICOTS BEURRE	17 /
18 RÔTI, RIZ CANTONNAIS	19 PAVÉ DE DINDE SAUCE AU BOURSIN, COURGETTES, POMMES DE TERRE	20 LANGUE DE BOEUF, POMMES DE TERRE PERSILLÉES, CHAMPIGNONS	21 POISSON DU JOUR, POMMES DE TERRE, ÉPINARDS 	22 GYROS, MACARONIS	23 STEAK HACHÉ, CHOU CHINOIS	24 /
25 ESCALOPE DE PORC, POMMES DE TERRE, CAROTTES	26 CUISSÉ DE POULET, COMPOTE, PURÉE	27 JAMBON GRILLÉ SAUCE ARCHIDUC, POMMES DE TERRE	28 POISSON DU JOUR, POMMES DE TERRE, CURRY DE LÉGUMES 	29 SPAGHETTIS BOLOGNAISE	30 OISEAUX SANS- TÊTE, RATATOUILLE DE HARICOTS VERTS	31 /

060/31.24.90

