

AU MENU - du 20 au 26 Février 2023

SEMAINE N° 8

DÉJEUNER	LUNDI 20/02/23	MARDI 21/02/23	MERCREDI 22/02/23	JEUDI 23/02/23	VENDREDI 24/02/23	SAMEDI 25/02/23	DIMANCHE 26/02/23
POTAGE	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
ENTRÉE	Duo de crudités	Haricots verts vinaigrette	Maquereau vin blanc	Salade de mâche	Salade de cœurs de palmier/tomates	Salade endives/pommes	Jambon de pays
PLAT	Crêpinette de porc	Poulet basquaise	Boul bœuf aux lentilles à la marocaine	Hachis parmentier maison	Filet de poisson meunière	Paupiette de veau	Rôti de dinde forestier
GARNITURE	Haricots blancs	Riz pilaf			Poêlée méridionale	Cordiale de légumes	Pommes rosties aux oignons
FROMAGE LAITAGE							
DESSERT	Pêche au sirop	Poire	Liégeois vanille	Yaourt fermier	Clémentines	Banane	Pâtisserie/ Mousseux
DINER							
POTAGE	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
PLAT	Coquille de poisson	Pâté de tête	Tortilla de pomme de terre	Chou fleur polonaise	Pomme de terre farcie	Gratin de pâtes au jambon et bleu	Tarte saumon oseille
GARNITURE	Julienne de légumes	Poireaux vinaigrette					Salade haricots verts/tomates
FROMAGE LAITAGE	Gouda	Cantal	Edam	Camembert	Mimolette	Samos	Vache qui rit
DESSERT	Crème dessert	Flan pâtissier	Salade de fruits	Croisillon aux abricots	Mousse au citron	Fromage blanc vanille	Ananas au sirop

Pour des raisons d'approvisionnement, la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus et vous remercie de votre compréhension.

L'équipe Restauration vous souhaite bon appétit