



Menu du 18 au 22 septembre 2023


Lundi 18 septembre 2023

Terrine de légumes/ Poireaux vinaigrette/
Champignons à la Grecques 

Poulet Tandoori/
Sauté de dinde façon colombo  


Pommes frites/
Batavia 


Fromages

Poire/ Pomme golden/ pomme granny/
pomme rouge 



Mardi 19 septembre 2023

Tatin de chèvre aux échalotes/
Petits flans au camembert 


Riz cantonnais/ Blé à l'italienne 


Fromage au lait cru à l'échalote/ paprika/ ail 

Tarte clafoutis griottes/ Tarte normande/ Paris brest





Jeudi 21 septembre 2023


Carottes mayonnaise/ Tomate mozzarella/ Choux
fleurs cru 

Croquettes de corne y queso
(croquettes de bœuf et gouda panées) 

Riz pilaf

Yaourt nature sucré BIO 

Yaourt de la Bazinière fruits rouges 


Muffins à l'avocat et chocolat 




Animation Uruguay





Vendredi 22 septembre 2023

Taboulé/ Mais vinaigrette à l'échalote 

Haricots blanc vinaigrette

Poisson frais sauce vierge 

Haricots verts au beurre/
Carottes à l'orientale  

Fromages

Pêches au sirop/ Ananas en morceaux/ Cocktail de fruits

La Gestionnaire,
M.Y. DIOP



Le Principal,
A. VINCENT