








































MENU DE LA SEMAINE
ROLL-MEUZIOÛ
AR SIZHUN
LES APIGOTS DE LA SEMENE



Menus du 04 SEPTEMBRE AU 08 SEPTEMBRE 2023

CHEF-FE D'ÉTABLISSEMENT : **M BOISSIERE**
CHEF-FE DE CUISINE : **M HUBERT**
GESTIONNAIRE : **Mme OSWALD**

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Pâté de campagne	Salade piémontaise	Mousse de canard	Museau vinaigrette	Salade grand nord
Surimi macédoine	Tomate/oeuf dur	Salade andalouse	Salade flamande	Radis beurre
Melon	Salade du chef	Pastèque	Salade côte ouest	Salade du verger
Escalope de porc à la charcutière	Escalope de dinde à l'estragon	Poulet à la basquaise 	Omelette aux lardons/fromage	Blanquette végétarienne
Wings de poulet	Rôti de porc sauce forestière		Steak haché grillé sauce tomate	Pavé de saumon sauce marchand de vin
Semoule de couscous 	Pâtes torti 	Riz à la portugaise	Pommes de terre rissolées	Céréales méditerranéennes
Epinards à la crème 	Flageolets soubise	Poêlée ratatouille 	Poêlée campagnarde	Courgettes au gratin 
Brocolis persillés 	Poêlée celtique		Haricots verts persillés 	Poêlée lyonnaise
Yaourt nature bio 	  Brie à la coupe 	Fromage blanc nature bio 	 tomme de savoie à la coupe 	Yaourt nature bio 
	  Emmental à la coupe 		 Camembert à la coupe 	
	  Bûche chèvre à la coupe 		 Cantal à la coupe 	
Semoule au lait maison 	Crumble pomme et fruits rouges	Salade de fruits économique	Tarte aux pommes	Crème brûlée à la vanille
Entremets au chocolat 	Mousse noix de coco	Panna cotta aux fruits rouges	Riz au lait 	Petits suisses
Ile flottante maison	Banane		Liégeois chocolat	kiwi
Abricot	Flan nappé caramel	Pomme golden	Nectarine	Duo de crème dessert chocolat/vanille
Pain blanc 400g	Pain blanc 400g	Pain blanc 400g	Pain blanc 400g	Pain blanc 400g
Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales
Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet
Pain bio 	Pain bio 	Pain bio 	Pain bio 	Pain bio 

Les menus pourront être ajustés en fonction des approvisionnements ou des contraintes de service.