

Menus du 21 AU 25 Septembre 2020

PRODUITS LOCAUX : LES VIANDES DE LA REGION

Jours	Déjeuner	Diner
LUNDI	Macédoine / Buffet d'entrées Sauté de Dinde aux olives Pâtes et carottes Fromage ou yaourt Mousse au chocolat Fruit	Céleri rémoulade Blanquette d'agneau (pyrénées orientales) Pommes de terre au four et champignons Yaourt Abricots au sirop Fruit
MARDI	Charcuterie/ buffet d'entrée Poulet fermier rôti (Gers) Filet de saumon aux crevettes Pommes de terre et carottes glacées Fromage blanc Tarte aux pommes ou Fruit	Soupe de tomates/ Salade verte Emincés de volaille à la crème Riz et haricots verts persillés Fromage Fruit
MERCREDI	Salade composée / Salade de pâtes Rôti de porc (Occitanie) Filet de poisson Petits pois à la française Fromage Fruit	Pizza au fromage Filet de colin au citron Semoule et légumes méridionaux Yaourt Pâtisserie Paris-Brest
JEUDI	Buffet d'entrées / Betteraves persillées Veau Marengo (Pyrénées orientales) Colin à la crème Riz et poêlée de salsifis Yaourt ou Fromage Compote de poires ou Fruit	Salade composée Hamburger au steak haché frais Frites Fromage Fruit
VENDREDI	Macédoine de légumes Buffet d'entrées Lasagnes à la bolognaise Lasagnes aux légumes Fromage ou yaourt Entremet café ou Fruit	

Petit déjeuner: Café-Lait-Pain-Beurre-Confitures-Céréales-Jus de Fruits-Yaourts-Miel

LA GESTIONNAIRE

LA DIRECTION