



## Menu du 20 au 24 septembre 2021

	ENTREES DU JOUR	PLATS DU JOUR	LEGUMES	POISSON	PLAT VEGE	GRILLADES DU JOUR
LUNDI	Tomate farcie au thon	Cordon bleu de volaille crème de parmesan	Blé pilaf	Lieu noir aux herbes		Faux-filet
	Radis beurre					Saucisse de francfort
	Taboulé		Blettes braisées		Omelette aux fines herbes	Suprême de poulet
	Salade chou-emental lardon					
	Saucisson à l'ail fumé		Haricots verts vierge de tomate			
	Carotte à l'orange					Sauce forestière
MARDI	Frisée au surimi	Sauté de bœuf	Riz arlequin	Filet de julienne		Steak haché
	Poireaux mimosa					Chipolata persillée
	Terrine de canard et figue "maison"		aubergine confite à la tomate et poivrons		Paella végétarienne	Escalope de dinde
	Courgette verte julienne					
	Friand "maison"		Poêlée trio de légumes bio		Sauce bonne-femme	
	céleri rémoulade à l'ancienne					Ketchup maison
MERCREDI	Salade grecque	Poulet fermier rôti ail et citron	Gratin dauphinois	Filet d'églefin façon meunière		Jambon grillé
	Aubergine grillée mozzarella					Steak tartare
	Pâté en croûte de pdt "maison"		Petits pois à la Françoise		Blanquette de légumes à l'ancienne	Suprême de poulet
	Duxelle de champignons, oeuf poché et lard					
	Rosette bio		Panais braisé			
	Lentilles bio					Sauce mexicaine
JEUDI	Taboulé de boulgour	Rôti de veau sauce forestière	Penne Rigate pesto	Filet de dorade		Saucisse de Morteau sauce moutarde
	Houmous de pois chiche					Pavé de bœuf
	Tartare de concombre et tomate coulis poivron		Haricots plats-oignons grelots		Brick végétarienne	Merguez
	Salade de chou-fleur bollywood					
	Melon et jambon cru		Gratin de poireaux			
	Salade mexicaine					Sauce marchande vin
VENDREDI	Salade de gésiers	Gigot et crème d'ail	Pommes sautées	Burger cabillaud avocat		Bavette
	Avocat vinaigrette					Travers de porc caramélisé
	Œufs durs mimosa		Jardinière de légumes		Wok végétarien et linguine	Brochette de volaille
	Brocolis à la betterave ail					
	Carottes rapees, soja et chou chinois		Tomates à la provençale			
						Sauce aux échalotes