

## Menu du lundi 19 au dimanche 25 Septembre 2022

MIDI Potage jeannette Boulette d'agneau marengo Spirettes épeautre Etuвée de courgettes Salade verte Mousse au chocolat blanc	Lundi 19  collation	SOIR Potage Pâté croûte richelieu Salade composée Salade verte Plateau de fromages Semoule au caramel
MIDI Crème de tomate Blanquette de la mer Riz pilaw Jardinet de légumes Salade verte Tarte aux cerises	Mardi 20	SOIR Potage Salade César: Poulet, œufs, tomate et parmesan Plateau de fromages Salade de fruits
MIDI Velouté de pois Steak haché de bœuf, sauce aux poivres Gratin dauphinois Haricots verts Salade verte Crumble du verger	Mercredi 21  collation Automne	SOIR Potage Tarte aux tomates et fromage de chèvre Lentilles du Puy Salade verte Plateau de fromages Séré au sucre
MIDI Velouté Agnès Sorel Echine de porc, sauce charcutière Spaghetti à l'huile d'olive Tomate provençale Salade verte Entremet citron et framboise	Jeudi 22	SOIR Potage Cervelas, sauce tartare Poêlée de pomme de terre aux légumes et champignons Salade verte Compote de fruits
MIDI Potage Dubarry Cœur de lieu noir à la provençale Semoule de blé Aubergines grillées Salade verte Tarte aux myrtilles	Vendredi 23  collation	SOIR Potage Risotto aux champignons Brocolis et parmesan Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc au miel
MIDI Potage Florentin Ballotine de dinde forestière Polenta crémeuse Choux de bruxelles Salade verte Panna cotta au café	Samedi 24	SOIR Potage Feuilleté viande Purée de carottes Salade verte Plateau de fromages Macédoine de fruits
MIDI Potage darblay Poulet basquaise Pommes vapeur Compotée de poivrons Salade verte Mousse aux fruits de la passion	Dimanche 25	SOIR Potage Cannelloni della nonna gratinés Jambon blanc Salade verte Plateau de fromages yaourt aux fruits