



Menus du restaurant des Anciens

Semaine du 16 SEPTEMBRE au 20 SEPTEMBRE 2024

Lundi 16 Septembre Mardi 17 Septembre Mercredi 18 Septembre Jeudi 19 Septembre Vendredi 20 Septembre

Végétarien

Terrine de campagne et petits radis

Salade à l'ail

Taboulé

Melon au sirop de menthe fraîche

Choux fleurs **BIO** en vinaigrette

Escalope viennoise
Haricots verts **BIO** persillés

Blanquette de veau
Riz

Andouillette
Mousseline de salsifis

Filet de truite à l'échalote
Frites **BIO**

Poêlée de céréales **BIO** aux légumes **BIO**

Fromage ******* ou yaourt **BIO**

Dessert lacté **BIO**

Glace

Fruit de saison

Mousse de citron maison **BIO**

Fruit de saison

* Fruits et légumes frais
** Viande ou volaille Française

******* Viande fraîche française labellisée Haute Valeur Environnementale

******* Fromage labellisé
******* poisson labellisé

Bonne dégustation!!



Menus du restaurant des Anciens



Semaine du 23 SEPTEMBRE au 27 SEPTEMBRE 2024

Lundi 23 Septembre Mardi 24 Septembre Mercredi 25 Septembre Jeudi 26 Septembre Vendredi 27 Septembre

Végétarien

Salade composée	Endives au thon		Betteraves BIO verdurette	Salade verte
Clafoutis de poireaux	Filet mignon de porc Petits pois BIO paysanne	Soupe au pistou	Cuisse de poulet Brocolis BIO crémeux	Raviolis au bœuf sauce tomates BIO
Fromage *** ou yaourt BIO	Fromage *** ou yaourt BIO	Fromage *** ou yaourt BIO	Fromage *** ou yaourt BIO	Fromage *** ou yaourt BIO
Nuage blanc BIO à la confiture de figues	Pâtisserie	Fruit de saison	Semoule au lait	Compote de fruits BIO

* Fruits et légumes frais
** Viande ou volaille Française

*** Viande fraîche française labellisée Haute Valeur Environnementale

*** Fromage labellisé
*** poisson labellisé

Bonne dégustation !!!