

# MENU

DU 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE 2020

	ENTREE(S)	PLAT(S) PRINCIPAL (AUX)	DESSERT(S)
LUNDI 21.09.20	<i>Melon</i> <i>Ou pastèque</i> <i>Ou macédoine de légumes</i> <i>Ou poireaux vinaigrette</i> <i>Ou concombre</i>	<i>Emincés de poulet</i> <i>Sauce curry</i> <i>Ou paupiette de veau</i> <i>Blés aux légumes</i> <i>Ou gratin de choux fleurs</i>	<i>Crèmes dessert</i> <i>variées</i>
MARDI 22.09.20	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Ou pomelos</i> <i>Ou sardines beurre</i> <i>Ou carottes râpées</i> <i>Ou melon</i>	<i>Hachis Parmentier Landais</i> <i>&amp;</i> <i>Salade</i>	<i>Glaces variées</i> <i>&amp;</i> <i>Fruit</i>
MERCREDI 23.09.20	<i>Pizza</i> <i>Ou</i> <i>Quiche</i>	<i>Omelette aux pommes de terre</i> <i>Salade</i> <i>Ou lapin à la moutarde</i> <i>Tomates Suissesses</i> <i>Tomates à la Provençale</i>	<i>Fruits</i> <i>à la chantilly</i>
JEUDI 24.09.20	<i>Nem</i> <i>Ou</i> <i>Salades diverses</i>	<i>Cordon bleu</i> <i>Ou canette rôtie</i> <i>(sauce aux herbes)</i> <i>Pommes cuites</i> <i>Petits légumes à la Provençale</i>	<i>Yaourts variés</i>
VENDREDI 25.09.20	<i>Rosette</i> <i>Ou pâté de campagne</i> <i>Ou radis beurre</i> <i>Ou carottes râpées</i> <i>Ou melon</i>	<i>Calamars à l'Armoricaine</i> <i>Ou Fish'n chips</i> <i>Epinards bio à la crème</i>	<i>Fruits de saison</i>

Le Chef d'Etablissement

Le Gestionnaire

C.NAYL

F. GINDRE

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS SUIVANT LES LIVRAISONS