

Menu du mois de septembre 2005



© PAGOT

JEUDI
1

VENREDI
2

Salade composée Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit	Salade verte Hachis parmentier Fromage fondu Ananas au sirop
--	---

LUNDI
5

MARDI
6

MERCREDI
7

JEUDI
8

VENREDI
9

DE JEUNER

Concombre sauce bulgare Escalope de volaille au jus Pâtes coquillettes Fromage frais nature Oreillons d'abricots	Salade mexicaine Sauté de veau aux carottes Emmenthal Melon jaune	Piémontaise Chipolatas de volaille Haricots lingots Brie Pêche	Salade mêlée à la vinaig. Filet de hoki aux fines herbes Haricots verts Fromage tartare Chou vanille	Salade de crevettes Gigot d'agneau rôti Gratin dauphinois Camembert Salade de fruits frais
--	---	--	--	--

LUNDI
12

MARDI
13

MERCREDI
14

JEUDI
15

VENREDI
16

DE JEUNER

Poireaux vinaigrette Rôti de dinde Purée de p. de terre Tome blanche Raisin chasselat	Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux oignons Courgettes aux herbes Crème de gruyère Glace/biscuit	Salade tortis Filet de lingue/citron Gratin de brocolis Crème anglaise Brownies	Fond d'artichaut en salade Cuisse de lapin rôti à la dijonnaise Nouilles au beurre Yaourt aromatisé Kiwi	Pizza napolitaine Omelette au fromage Epinards Edam Prune rouge
---	--	---	---	---

LUNDI
19

MARDI
20

MERCREDI
21

JEUDI
22

VENREDI
23

DE JEUNER

Salade paysanne Filet de julienne Carottes à la crème Fromage fondu Salade de fruits frais	Pastèque Cuisse de poulet à la provençale Frites Yaourt nature Poire	MENU CORSE Saucisse de volaille Emincé de veau à la châtaigne Nouilles au beurre Fromage de corse Figue de Barbarie	Betteraves rouges Poulet rôti Flageolets persillés Fromage blanc Raisin Italia	Salade composée Steack haché Jardinière de légumes Bleu des Causses Far breton
--	---	--	--	--

LUNDI
26

MARDI
27

MERCREDI
28

JEUDI
29

VENREDI
30

DE JEUNER

Terrine de saumon/citron Sauté de porc au curry <i>ou sauté de dinde</i> Semoule au beurre Mimolette Pomme nashi	Carottes râpées vinaig. Filet de colin sauce nantua Ratatouille Crème de gruyère Crêpe au sucre	Friand au fromage Rôti de dinde à l'ancienne Purée de potiron Edam Poire comice	Salade de pâtes au surimi Sauté d'agneau Haricots beurre persillés Fromage Raisin muscat	Cœurs de palmier maïs/tomate Paëlla aux fruits de mer Carré de l'Est Fruit de saison
---	--	---	--	--

LES FOYERS DES PERSONNES AGEES "ALLENDE ET FINCK"

LES MENUS POURRONT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES SUR LES MARCHES