









Semaine du 6 au 10 septembre

*Le chef et son équipe  
vous souhaitent un bon appétit !*



**Menu conseil selon plan alimentaire**

- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- Œufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et oignons nouveaux	Feuilleté au fromage	Buffet des entrées	Salades vertes mélangées	Concombre à la grecque
Sauté de dinde colombo	 Veau à la tomate	Fricassée de lapin	 Lasagnes al forno	 Filet de flétan et citron
 Riz aux fèves et orge	Œufs brouillés à la tomate		 Lasagnes à l'égrené végétal	Poêlée de céréales et tofu 
Riz pilaw	 Carottes étuvées	Polenta crémeuse		 Haricots verts persillés
Chanteneige®	 Fromage blanc confiture de fraise	Plateau de fromages	Bûche du Pilat	Saint Paulin
Abricots	Pêche	Dessert du jour	Salade de fruits frais	Madeleine

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.