

compléter votre choix en cochant le menu du jour et/ou potage soit en indiquant le numéro de la variante choisie et/ou potage.

Semaine du 16/09/2019 au 22/09/2019

<b>LUNDI</b>  16-09-19	<b>POTAGE</b>	Crème de potiron		<b>DIVERS:</b>	
	<b>PLAT</b>	Saucisse grillée, sauce à la dijonnaise, potée liégeoise		<b>A. Couscous du chef</b>	
<b>MARDI</b>  17-09-19	<b>POTAGE</b>	Julienne		<b>B. Assiette de tomates-mozzarella, roquette, pignons de pin et vinaigrette au pesto</b>	
	<b>PLAT</b>	Pates au saumon - aneth		<b>LES INCONTOURNABLES:</b>	
<b>MERCREDI</b>  18-09-19	<b>POTAGE</b>	Andalou ( tomate - poivron)		<b>C. Boulets maison à la liégeoise, compote &amp; pommes persillées</b>	
	<b>PLAT</b>	Pain de viande sauce bordelaise, pois et carottes au beurre, pommes de terre grenailles		<b>D. Vol-au-vent maison &amp; pommes natures</b>	
<b>JEUDI</b>  19-09-19	<b>POTAGE</b>	Cresson		<b>E. Macaroni bolognaise</b>	
	<b>PLAT</b>	Boulettes façon polpettes, sauce tomate et basilic, tagiatelles		<b>TOUS LES ALLERGENES CI DESOUS SONT SUSCEPTIBLES DE SE RETROUVER DANS NOS PLATS</b>	
<b>VENDREDI</b>  20-09-19	<b>POTAGE</b>	Épinard			
	<b>PLAT</b>	Poisson pané, quartier de citron, crudités de saison purée			
<b>SAMEDI</b>  21-09-19	<b>POTAGE</b>	Poireaux			
	<b>PLAT</b>	Rôti de dinde, tian de légumes (tomates-courgettes) pommes de terre grenailles			
<b>DIMANCHE</b>  22-09-19	<b>POTAGE</b>	Brocoli			<b>FRUITS &amp; LEGUMES DE SAISON :</b>
	<b>PLAT</b>	Rosbif sauce au poivre, poêlée de champignons gratin dauphinois			
<b>DES CIRCONSTANCES EXCEPTIONNELLES POURRAIENT NOUS OBLIGER A MODIFIER CE MENU.</b>					