

AU MENU - du 17 au 23 Juillet 2023

SEMAINE N° 29

DÉJEUNER	LUNDI 17/07/23	MARDI 18/07/23	MERCREDI 19/07/23	JEUDI 20/07/23	VENDREDI 21/07/23	SAMEDI 22/07/23	DIMANCHE 23/07/23
POTAGE	Potage légumes		Potage Saint Germain	Potage Crécy		Consomme vermicelles	
ENTRÉE	Nems	Taboulé		céleri rémoulade	Rosette		Melon
PLAT	Sauté de porc au caramel	Filet de dinde au jus	Omelette au fromage	Rôti de bœuf sauce à l'échalote	Moules marinières	Escalope viennoise	Sauté de canard aux olives
GARNITURE	Riz cantonais (carottes)	Poêlée brocolis/champignons (pâtes)	Ratatouille (semoule)	Poêlée forestière (pâtes)	Frites (endives)	Haricots beurres persillés (purée)	Pommes fondantes (artichauts)
FROMAGE LAITAGE		Petit fromage	Plateau de fromage		Petit fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
DESSERT	Yaourt aux fruit (yaourt nature)	Pêche	Tarte aux poires (fruit)	Glace (fruit)	Nectarine	Banane	Pâtisserie du chef
DINER							
POTAGE	Potage légumes/petites pâtes	Potage cultivateur	Potage légumes/petites pâtes	Potage cultivateur	Potage légumes/petites pâtes	Potage cultivateur	Potage légumes/petites pâtes
PLAT	Poisson pané/citron	Salade Strasbourgeoise	Risotto milanaise	Gratin de courgette/p. de terre au chèvre	Aubergines farcies	Raviolis au gratin	Quiche lardons/asperges
GARNITURE	Epinards à la crème (purée)	(Poireaux)	(H verts)	(blettes)	(semoule)	(champignons)	(riz)
FROMAGE LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Semoule au caramel (suisse s/su)	Fromage blanc au miel (s/su)	Mousse chocolat (suisse s/su)	Marmelade du verger/biscuit (s/su)	Assortiment du chef	Liégeois café (yaourt s/su)	Crème catalane (suisse s/su)

Pour des raisons d'approvisionnement, la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus et vous remercie de votre compréhension.

L'équipe Restauration vous souhaite bon appétit