

# MENU DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022



## LUNDI 19 SEPTEMBRE 2022

PASTÈQUE/ASPERGES SAUCE TARTARE  
FILET DE MAQUEREAUX A LA MOUTARDE

\*\*\*\*\*

ESCALOPE VIENNOISE  
SAUCISSE DE TOULOUSE  
LENTILLES/CAROTTES

\*\*\*\*\*

YAOURT NATURE/FROMAGE/SALADE

\*\*\*\*\*

PETITS SUISSES AUX FRUITS/CRÈME DESSERT  
FRUIT DE SAISON



## MARDI 20 SEPTEMBRE 2022

CONCOMBRE SAUCE BULGARE/BETTERAVES  
TERRINE DE LÉGUMES

\*\*\*\*\*

COEUR DE FILET DE MERLU A LA NORMANDE  
POISSON A LA BORDELAISE  
RIZ/COURGETTES

\*\*\*\*\*

YAOURT NATURE/FROMAGE/SALADE

\*\*\*\*\*

FONDANT A L'ORANGE/FLAN NAPPE CAMEL  
FRUIT DE SAISON



## JEUDI 22 SEPTEMBRE 2022

CHOU ROUGE/MELON  
TOMATE

\*\*\*\*\*

SAUTE DE VEAU MARENGO  
PANE DE BLÉ ÉPINARD ET FROMAGE  
COQUILLETES/ENDIVES CUITES

\*\*\*\*\*

YAOURT NATURE/FROMAGE/SALADE

\*\*\*\*\*

MUFFINS CRÈME ANGLAISE  
FRUIT DE SAISON

## VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2022

SALADE D'AUTOMNE/CRUDITÉS  
ŒUF COCOTTE

\*\*\*\*\*

CUISSE DE POULET BASQUAISE  
ÉMINCÉ DE BŒUF A LA DIJONNAISE  
PURÉE/POÊLÉE DE LÉGUMES

\*\*\*\*\*

YAOURT NATURE/FROMAGE/SALADE

\*\*\*\*\*

GLACE  
FRUIT DE SAISON