



# PRÉVISIONS DE MENUS

du 19/09/2022 au 23/09/2022

semaine 38

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



		LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23				
<b>MARCHÉ DES SAISONS</b>	Jambon de pays & beurre	0,67	Melon	0,78	Pâté de campagne	0,56	Melon	0,78		
	Céleri rémoulade	0,45	Concombre tzatziki	0,56	Poireaux cuisinés mimosa	0,78	Taboulé	0,56	Pamplemousse	0,89
	Salade Waldorf (céleri, pommes, noix)	0,78	Salade végétarienne (boulgour, pois chiches, poivrons rouges, courgettes)	0,78	Salade Californienne (haricots rouges, oignons, poivrons verts & rouges)	0,78	Salade Forestière (pommes de terre, champignons, émincé de volaille)	0,78	Salade Portugaise (riz, maïs, tomates, thon)	0,78
<b>CUISINE ET SAVEURS</b>	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
	Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*
	Colombo de porc	2,12	Couscous	3,12	Tomates farcies	2,34	Steak haché frais (bœuf) au poivre	2,23	Andouillette de Troyes à la moutarde	2,57
	Pâtes	0,67	Semoule	0,67	Riz BIO	0,67	Frites	0,67	Purée de pommes de terre	0,67
	Carottes	0,67	Légumes couscous	0,67	Courgettes	0,67	Brocoli	0,67		0,67
<b>CERISE SUR LE GÂTEAU</b>	Entremets	0,78	Crème catalane	0,78	Brownies	1,00	Riz au lait BIO	0,67	Banane chocolat	0,56
	Blanc-manger coco	0,78	Feuilleté aux fruits de saison	1,00	Far aux pruneaux	0,89	Flan pâtissier	0,89	Tarte au fromage blanc	1,12
	Tarte au chocolat & caramel	1,12	Crème liégeoise au Spéculoos	0,89			Crumble aux fruits	1,00		
	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*