

**MENUS DE LA SEMAINE 38 ( CORRIGÉS)**

NORMAL

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

	<b>19/09/2022</b> Lundi	<b>20/09/2022</b> Mardi	<b>21/09/2022</b> Mercredi	<b>22/09/2022</b> Jeudi	<b>23/09/2022</b> Vendredi	<b>24/09/2022</b> Samedi	<b>25/09/2022</b> Dimanche
<b>M</b>	Carottes râpées - Crêpinette de porc  - Jardinière de légumes - Boursin - Liégeois chocolat	Taboulé - Steak haché de Bœuf sauce béarnaise - Haricots verts - Roquefort - Fruit  - Fruit	Salade de tomates vinaigrette - Roti de veau sauce marengo - Patates douces - Cantafrais - Mousse tiramisu	Macédoine au surimi - Echine de porc rôtie - Pomme de terre sautée - Mimolette - Glace	Andouille, cornichons -  Poisson à la bordelaise - Fenouil - Tome blanche - Pâtisserie	Concombre à la crème -  boulette d'agneau - Légumes couscous  - Vieux pané - Pot de crème vanille	Salade de pâte au saumon -  Pintade rôtie au jus - Pdt grenaille - Buche de lait mélange - Tarte normande
<b>S</b>	Velouté asperges - Risotto fruit de mer - Ananas au sirop	Bouillon de volaille vermicelles - Bouchée à la reine - Salade verte - Yaourt aux fruits	Velouté de tomates - Nuggets de volaille - Brunoise provençale - Riz au lait dessert	Crème de bolets  - Omelette - Salade verte - Pot de crème mangue	Potage pois cassés - Courgette farcie au bœuf -  - Petits suisses	Soupe à l'oignon - Jambon blanc - Purée de PDT  - Cubes de poire	Potage poireaux PDT  - Tarte au thon  - Salade verte  - Fruit

**Le laitage du soir : œufs au lait**