

# Menus du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2020

## Lundi 21

### Entrées

Concombre à la grecque  
Melon

### Plats

Côte de porc à la moutarde  
Poisson sauce dugléré

### Accompagné de

Boulgour  
Poêlée de champignons

### Desserts

Fromage ou laitage  
Smoothie's  
Gratin de fruits  
Fruit

## Mardi 22

### Menu Végétarien

### Entrées

Carottes râpées bio  
Œufs mimosa bio

### Plats

Parmentier de légumes bio

### Accompagné de

Salade bio

### Desserts

Fromage ou laitage  
Yaourt à boire bio  
Crème de riz bio  
Fruit

## Jeudi 24

### Entrées

Rillettes de la Trappe  
Salade piémontaise

### Plats

Poitrine de veau farcie  
Aile de raie à la crème

### Accompagné de

Printanière de légumes

### Desserts

Fromage ou laitage  
Chouquettes  
Cheesecake  
Fruit



## Vendredi 25

### Entrées

Salade de soja exotique  
Courgette râpée à la menthe

### Plats

Sauté de canard  
Cabillaud sauce curry

### Accompagné de

Frites

Tomates provençales

### Desserts

Fromage ou laitage  
Salade de fruits frais  
Compote  
Fruit

\*en gras : menu équilibré et conseillé



Produit Bio



Produits locaux



Fait maison