

# Menu de la semaine du 22 au 28 juillet 2024



	Midi	Soir
Lundi 22	Crème de légumes Escargot de saucisse à rôtir Nouilles au beurre Tomates au four Fruit	Potage du jour Tomme poêlée Salade de haricots Café, lait ou thé
Mardi 23	Potage aux flocons d'avoine Emincé de poulet casimir Riz créole Salade mêlée Bavarois	Potage du jour Oeuf poché sur un toast à l'avocat Salade verte Café, lait ou thé
Mercredi 24	Crème de légumes Filet de dorade sauté, mayonnaise aux herbes Pommes nature Courgettes sautées à l'ail Crème séré à la pomme	Potage du jour Choix de pâtes farcies Salade assortie Café, lait ou thé
Jeudi 25	Consommé aux croûtons Cou de porc rôti, sauce calvados Risotto au citron Haricots étuvés aux oignons rouges Pâtisserie	Potage du jour Rissolle à la viande Salade de racine rouge Café, lait ou thé
Vendredi 26	Potage parmentier Emincé de foie de génisse Autre viande Polenta Carottes glacées Glace	Potage du jour Roasbeef froid, sauce tartare Pommes frites Café, lait ou thé
Samedi 27	Potage à la semoule rôtie Lasagne Provençale Salade assortie Savarin au rhum	Potage du jour Tomme St-Garin d'Autigny Vacherin d'Autigny Pommes en robe Café, lait ou thé
Dimanche 28	Filet de truite fumée au raifort, salade Boeuf braisé aux petits légumes Pommes sautées Jardinière de légumes Cornet à la crème	Potage du jour Gâteau aux abricots Café, lait ou thé