

MENUS DU SELF

du 19 au 23 octobre

Lundi

Salami
Terrine de poissons
Quiche au thon

—————★

Paupiette de veau
forestière
Filet de dorade

—————★

Pâtes
Poêlée champêtre

—————★

Fromage
Yaourt nature

—————★

Fromage blanc à la
crème de marrons
Eclair à la vanille
Fruits

Mardi

Carottes râpées à
l'orange
Terrine forestière
Pizza au fromage

—————★

Sauté de dinde
Pavé de saumon
beurre blanc

—————★

Purée de potiron
Pommes de terre rôties
au paprika

—————★

Fromage
Yaourt nature

—————★

Moelleux au chocolat
coulis de fruits rouges
Flan pâtissier
Fruits

Mercredi

Maquereaux à la
moutarde
Radis noir râpée
vinaigrette
Mortadelle

—————★

Kébab de volaille
Poisson meunière

—————★

Frites
Chou romanesco

—————★

Fromage
Yaourt nature

—————★

Millefeuille
Mousse
Fruits

Jeudi

Œuf dur mayonnaise
Terrine de campagne
Concombre vinaigrette

—————★

Sauté de veau
marengo
Pilaf de fruits de mer

—————★

Semoule
Pipérade

—————★

Fromage
Yaourt nature

—————★

Gâteau basque
Crème aux œufs
Salade de fruits

Vendredi

Rosette
Asperges vinaigrette
Feuilleté fromage

—————★

Rôti de dinde au curry
Aile de raie aux câpres

—————★

Purée de pomme de terre
Poêlée de légumes

—————★

Fromage
Yaourt nature

—————★

Tiramisu
Flan pâtissier
Fruits