



Madame, Monsieur,

Toute l'équipe du service de restauration a travaillé pour vous proposer ce menu. Fait pour essayer de couvrir vos besoins nutritionnels, ces repas doivent aussi être un moment de convivialité et de plaisir. Si vous avez des remarques à formuler, n'hésitez pas, le personnel de service les retranscrira.

Bon appétit, l'équipe de restauration et son chef de cuisine Jean-Michel.

Lundi 29 septembre 	Salade de blé Hachis Parmentier Salade verte ronde des fromages liégeois aux fruits	Potage de légumes Salade de riz au thon Tomates et oeufs salade de fruits
Mardi 30 septembre 	Carottes râpées Steak haché sauce ou beurre Frites / salade ronde des fromages crème maison	Potage de légumes Torsade garnie Salade verte Yaourt aux fruits
Mercredi 1^{er} octobre 	Asperges crème ciboulette Rougail saucisse riz basmati ronde des fromages baba au rhum	Potage vermicelles Omelette nature Salade verte assortiment de desserts
Jeudi 2 octobre 	Salade composée Escalope de volaille basquaise ratatouille ronde des fromages pâtisserie de la semaine	Potage de légumes Tarte fine jambon / fromage / tomates salade verte crème dessert
Vendredi 3 octobre 	Salade de champignons Poisson du jour légumes verts ronde des fromages île flottante	Potage de légumes Lard rôti Pommes vapeur Fromage blanc
Samedi 4 octobre 	Terrine de canard Choux farcis ronde des fromages fruits	Potage de légumes mortadelle/macédoine/œuf mirabelles
Dimanche 5 octobre 	Mousse d'avocat Carbonate de boeuf pommes lune au four ronde des fromages pâtisserie du dimanche	Potage du dimanche jambon cru/haricots verts assortiment de desserts

Les produits écrits en **GRAS** sont réalisés par nos soins avec des produits frais
Les viandes sont d'origine FRANCE, l'agneau est d'origine UE