

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 1^{ER} AU 4 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	MARDI 1 ^{ER}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENREDI 4
HORS D'ŒUVRE	MELON	CONCOMBRE, TOMATES ESTRAGON	MACÉDOINE MAYONNAISE	TERRINE DE CAMPAGNE
VIANDE OU POISSON	AIGUILLETTE DE CANARD AU POIVRE VERT	SAUTÉ DE POULET À LA BASQUAISE	GRILLADE DE PORC À LA MOUTARDE	GRATIN DE FRUITS DE MER
LÉGUMES	HARICOTS VERTS ET NAVETS	PENNÉ BIO AU BEURRE	FLAGEOLETS CUISINÉS	FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE
PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE SUCRE DE CANNE BIO	FOURME D'AMBERT	BRIE	PETIT SUISSE
DESSERT	CRUMBLE AUX POMMES"	LIÉGEOIS À LA VANILLE	CROISILLON AUX ABRICOTS	NECTARINE

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENREDI 11
HORS D'ŒUVRE	PASTÈQUE	BOUCHÉES DE CAMEMBERT SUR LIT DE SALADE	CONCOMBRE À LA CRÈME	MELON	SALADE VERTE AU SURIMI"
VIANDE OU POISSON	FILET DE POULET AU CURRY	DOS DE CABILLAUD SAUCE TOMATE	BŒUF EMINCÉ AU PAPRIKA	SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE	AILE DE RAIE SAUCE GRIBICHE
LEGUMES	RIZ CRÉOLE BIO	POIVRONS SAUTÉS	SEMOULE BIO	BLÉ ET COURGETTES PROVENÇALES BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES ET PIPERADE
PRODUIT LAITIER	TOMME GRISE	YAOURT NATURE SUCRE DE CANNE BIO	COULOMMIER	TOMME DE BAUGES AOP	FROMAGE BLANC BIO
DESSERT	GLACE RHUM RAISIN/ VANILLE	MELON JAUNE	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE À LA NORMANDE	SALADE DE PAMPLEMOUSSE

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



REPAS SPÉCIAL

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	PASTÈQUE	SALADE VERTE À L'HUILE D'OLIVE	MELON JAUNE	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
VIANDE OU POISSON	FILET DE COLIN	STEAK DE FAUX FILET SAUCE BÉARNAISE	CUISSE DE POULET RÔTIE AU THYM"	SAUTÉ D'AGNEAU AU YAOURT	FILET DE DORADE AUX HERBES
LEGUMES	CHOUX FLEURS AU PERSIL BIO	FRITES DE PATATES DOUCES	GRATIN DE COURGETTES ET DE POMMES DE TERRE"	TAGLIATELLES HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES BIO
PRODUIT LAITIER	SAINT NECTAIRE AOP	TOMME GRISE	EMMENTAL BIO	BRIE ET BLEU	PETIT SUISSE
DESSERT	ANANAS FRAIS	CRÈME DESSERT À LA VANILLE BIO	RIZ AU LAIT ET AU CARMEL	TIRAMISU	BANANE

MENU DE LA MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -



Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25
HORS D'ŒUVRE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	BETTERAVES BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	RADIS AU BEURRE	TOMATE ET MAÏS EN SALADE BIO
VIANDE OU POISSON	AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME	CASSOLETTE DE MERLU À LA DIEPPOISE	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	SAUTÉ DE VEAU À L'ESTRAGON	PALETTE À LA DIABLE
LÉGUMES	POËLÉE CAMPAGNARDE	POMMES DE TERRE À LA VAPEUR	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX EPINARDS
PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE BIO	TOMME DE SAVOIE	BRIE	MAROILLES AOP	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
DESSERT	NECTARINE	COUPE DE GLACE VANILLE/CAFÉ	BANANE BIO	TARTE AUX POMMES ET À LA RHUBARBE	ABRICOTS