

MENUS DU SANS SOUCI

SEMAINE DU 24 FEVRIER AU 1^{ER} MARS 2020



MIDI

SOIR

LUNDI 24 FEVRIER

SALADE DE HARICOTS BLANCS
FILET DE POISSON SAUCE CITRON
GRATIN DE BLETTES
FROMAGE BLANC / FRUIT

LUNDI 24 FEVRIER

POTAGE
CORDON BLEU ET BROCOLIS SAUTES
SALADE VERTE
FROMAGE / YAOURT

MARDI 25 FEVRIER

CELERI REMOULADE
RÔTI DE PORC AUX HERBES
RATATOUILLE CONFITE
FROMAGE / GÂTEAU A LA FLEUR D'ORANGER

MARDI 25 FEVRIER

POTAGE
STEAK DE VEAU ET PÂTES AU BEURRE
SALADE VERTE
FROMAGE / FRUIT AU SIROP

MERCREDI 26 FEVRIER

SALADE A L'AIL
ENTRECÔTE GRILLEE
FRITES
FROMAGE BLANC / POMME AU FOUR

MERCREDI 26 FEVRIER

POTAGE
ŒUF EN BECHAMEL
SALADE VERTE
FROMAGE / FLAN CAMEL

JEUDI 27 FEVRIER

REPAS A THEME

JEUDI 27 FEVRIER

REPAS EN STUDIO

VENDREDI 28 FEVRIER

CAROTTES AU CUMIN
SUPIONS A LA PROVENCALE
RIZ
FROMAGE BLANC/ FRUIT

VENDREDI 28 FEVRIER

POTAGE
POIVRONS FARCIS
SALADE VERTE
FROMAGE / CREME DESSERT

SAMEDI 29 FEVRIER

PÂTE DE CAMPAGNE
CUISSÉ DE POULET SAUCE CHASSEUR
ENDIVES BRAISEES
FROMAGE / FRUIT

SAMEDI 29 FEVRIER

POTAGE
POLENTA GRATINEE SAUCE TOMATE AUX OLIVES
ET LARDONS
SALADE VERTE
FROMAGE / COMPOTE

DIMANCHE 1^{ER} MARS

SALADE D'AVOCAT AU THON
SAUTE DE VEAU
POMMES DE TERRE AU FOUR
FROMAGE / TARTE AU FLAN

DIMANCHE 1^{ER} MARS

POTAGE
POISSON PANÉ ET LEGUMES VAPEUR
SALADE VERTE
FROMAGE / FRUIT