










## Menus septembre-octobre 2024

Lundi 9-9-24	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
 Poisson du jour Épinards à la crème. Purée de pommes de terre	 Hamburger Salade mixte Pommes rissolées	Pâtes jambon/ fromage 	Filet de poulet sauté Sauce tomatée Riz créole 
Pâtisserie du jour	Mousse aux fruits rouges	Fruit de saison	Cake
Lundi 16-9-24	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Pas de repas chauds</b>	Blanquette de veau. Pommes nature 	 Saucisse Compote de fruits Purée de pommes de terre	 Poulet au curry doux Riz pilaf
	Vacherin aux fraises	Pudding au chocolat	Yaourt
Lundi 23-9-24	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
 Rôti de porc Sauce dijonnaise Haricots verts Pommes nature	 Filet de poisson meunière Purée de pommes de terre Salade mixte	Steak haché Légume de saison (brocoli) Purée de pommes de terre 	<b>Congé</b>
Yaourt aux fruits frais	Gaufre de Bruxelles	Pêche melba	
Lundi 30-09-24	Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4
Rôti de dinde Sauce aigre doux aux pêches Pommes vapeur 	Saucisse de campagne Compote Purée de pommes de terre 	Carbonades de bœuf Pommes frites/croquette s/noisettes 	<b>Pas de repas chauds</b>
Mousse au chocolat	Crêpe au sucre	Macédoine de fruits	

Lundi 7-10-24	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Steak de bœuf Légumes du jour Pommes rissolées 	Saumon aux petits légumes Purée de pommes de terre. 	 Pâtes à la sauce bolognaise	 Rôti de dinde Sauce curry ananas et poivrons Pommes vapeur
Riz au lait	Tiramisu	Fruit	Dessert du jour
Lundi 14-10-24	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
 Carbonnade de bœuf Carottes glacées Pommes vapeur	 Boulettes sauce tomate Pâtes	Œufs mimosa, roulade de jambon Sauce tartare Frites  	 Blanquette de veau Riz
Dessert lacté	Galette 4x4	Profiteroles au chocolat	Carotte cake