

|  Résidences semaine du 14 au 18 septembre 2020  | | | | |
|--|---|---|---|--|
| Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" | | | | |
| LUNDI 14 | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
| <p>Œuf dur à la mayonnaise*</p> <p><i>Dosette de mayonnaise</i></p> | <p>Asperges à la vinaigrette</p> | <p>Salade piémontaise</p> <p><i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i></p> | <p>Pastèque</p> | <p>Tomate persillée à la vinaigrette</p> <p><i>Dosette de vinaigrette</i></p> |
| <p>Rôti de veau sauce crème d'ail</p> | <p>★</p> <p>PLAT 2 EN 1</p> <p>Couscous</p> <p><i>Semoule BIO</i></p> <p><i>Barquette de sauce supplémentaire</i></p> | <p>Quiche au thon et à la tomate maison</p> | <p>PLAT 2 EN 1</p> <p>Moussaka macédonienne au porc</p> | <p>Aile de raie sauce beurre blanc</p> <p><i>Sous réserve de disponibilité</i></p> |
| <p>Brocolis</p> | | <p>Salade verte</p> | | <p>Riz BIO pilaf</p> |
| <p>Plateau de fromages</p> | <p>Plateau de fromages</p> | <p>Plateau de fromages</p> | <p>Plateau de fromages</p> | <p>Plateau de fromages</p> |
| <p>Fruit de saison BIO</p> | <p>Charlotte aux poires</p> | <p>Glace</p> | <p>Crème dessert au praliné</p> | <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p> |