



		MENUS RAD	juil-20	
	LES ENTREES	LES VIANDES	LES ACCOMPAGNEMENTS	LES DESSERTS
MERCREDI 01	DUO D'HARICOTS EN SALADE	HACHI PARMENTIER		COMPOTE MAISON
JEUDI 02	CREPE AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BRAISE	CAROTTES PERSILLEES	SALADE DE FRUITS
VENDREDI 03	BETTERAVES VINAIGRETTE	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE	BOULGOUR EPICE	PÂTISSERIE
SAMEDI 04	SALADE COMPOSEE AU RADIS	PAUPIETTE DE LAPIN AU JUS	RIZ PILAF	FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 05	FEUILLETE AU FROMAGE	BRAISE DE BŒUF	DUO D'HARICOTS PERSILLES	GATEAU DU CHEF
LUNDI 06	PATES EN SALADE	SAUTE DE DINDE AUX HERBES	COURGETTES GRATINEES	FRUIT DE SAISON
MARDI 07	PASTEQUE	PÂTES BOLOGNAISE		CREME DESSERT
MERCREDI 08	SALADE DE POMMES DE TERRE	HAUT DE CUISSE DE POULET	FLAGEOLETS SAUCE TOMATE	COCKTAIL DE FRUITS
JEUDI 09	BETTERAVES EN DES VINAIGRETTE	RÔTI DE PORC AU JUS	RIZ CREOLE	FRUIT DE SAISON
VENDREDI 10	TABOULE	FILET DE HOKI MSC & SA SAUCE	POELEE AUX POIVRONS SAUTES	GÂTEAU DU CHEF
SAMEDI 11	SALADE COMPOSEE, ŒUFS ET CROÛTONS	MOUSSAKA		FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 12	PATE DE CAMPAGNE	ESTOUFFADE DE TAUREAU CAMARGUAIS	POMMES DE TERRE SAUTEES	TARTE MAISON
LUNDI 13	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC ET FINES HERBES	FILET DE POISSON PANE	HARICOTS VERTS A L'AIL	MOUSSE AU CHOCOLAT
MARDI 14	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	CARI DE POISSON	PUREE DE PATATE DOUCE	TARTE CHOCOLAT BANANE
MERCREDI 15	SALADE COMPOSEE DU CHEF	EMINCE DE POULET AU JUS	POLENTA CREMEUSE	COMPOTE
JEUDI 16	LENTILLES EN SALADE	RÔTI DE PORC DIJONNAISE	TIAN DE LEGUMES	GATEAU MAISON
VENDREDI 17	ŒUFS DUR MAYONNAISE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	PÂTES AU BEURRE	FRUIT
SAMEDI 18	SALADE VERTE AUX GESIERS DE POULET	GRATIN DE FRUITS DE MER	RIZ AUX EPICES	FRUIT AU SIROP
DIMANCHE 19	TERRINE	BLANQUETTE DE VOLAILLE	POELEE DE LEGUMES	PÂTISSERIE
LUNDI 20	TERRINE DE LEGUMES	QUENELLES NATURES	RATATOUILLE	PÂTISSERIE
MARDI 21	POMMES DE TERRE EN SALADE	FILET DE COLIN MSC & SA SAUCE	COURGETTES SAUTEES	FRUIT
MERCREDI 22	MELON	COUSCOUS		COMPOTE DE FRUITS
JEUDI 23	FEUILLETE AU FROMAGE	ESCALOPE DE POULET AU PAPRIKA	HARICOTS BEURRE PERSILLES	LIEGEOIS
VENDREDI 24	SALADE TOMATES BASILIC	PORC AU CAR-AMEL	PÂTES ET LEGUMES SAUTES	DESSERT DU CHEF
SAMEDI 25	SARDINES A L'HUILE	ROGNON DE BŒUF AU MADERE	BLETTES GRATINEES	FRUIT
DIMANCHE 26	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CUISSE DE CANARD	POMMES DAUPHINES	GATEAU DE SEMOULE
LUNDI 27	CREPE JAMBON FROMAGE	TAJINE DE VOLAILLE	& SES LEGUMES (POIS CHICHES)	FRUIT DE SAISON
MARDI 28	PASTEQUE	GRATIN DE PATES AU JAMBON		MOUSSE AU CHOCOLAT
MERCREDI 29	CELERI REMOULADE	OMELETTE	POELEE PROVENCALE	GÂTEAU MAISON
JEUDI 30	SALADE DE TOMATE & BASILIC	PAELLA		FRUIT
VENDREDI 31	LENTILLES EN SALADE	RÔTI DE PORC	GRATIN DE COURGETTES	CREME DESSERT
SAMEDI 01	TABOULE	PANER FROMAGER	HARICOTS VERTS PERSILLES	COMPOTE MAISON
DIMANCHE 02	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	MIJOTE DE BŒUF, SAUCE AU VIN	POMMES DE TERRE SAUTEES	PÂTISSERIE