

MENUS DE LA SEMAINE

du 20 au 26 septembre 2021



Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit
En italique les repas sans viande et sans porc



JOURS	MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u> <u>20 09 21</u>	Betteraves rouge vinaigrette à la fêta Roti de dinde aux champignons (Omelette aux champignons) Spaetzle Fruit de saison	Salade de coquillettes Côte de porc provençale (Steak végétal) Julienne de légumes Yaourt nature
<u>MARDI</u> <u>21 09 21</u>	Melon Joue de bœuf (Steak végétal) Ratatouille Cake marbré	Salade verte Brandade de poisson Compote de pommes
<u>MERCREDI</u> <u>22 09 21</u>	Salade verte Spaghetti bolognaise (Spaghettis sauce tomate) Emmental râpé Fruit de saison	Potage de légumes Paupiette de dinde (Paupiette du pêcheur) Carottes Vichy Fromage blanc à la confiture
<u>JEUDI</u> <u>23 09 21</u>	Salade de blé Pavé de colin à la moutarde Haricots verts Ile flottante	Céleri vinaigrette Bouchée à la reine (Bouchée au poisson) Riz Pilaf Fruit de saison
<u>VENDREDI</u> <u>24 09 21</u>	 <i>Menu pour la planète</i> Concombre à la ciboulette Dahl de lentilles Quinoa aux petits légumes Yaourt aromatisé	Pâté lorrain (Feuilleté au fromage) Salade verte Kiri Entremets chocolat
<u>SAMEDI</u> <u>25 09 21</u>	Tomate vinaigrette Omelette paysanne Camembert Fromage blanc fruits rouges	Jambon de dinde (Surimi) Pomme de terre à l'eau et Fromage blanc aux herbes Fruit de saison
<u>DIMANCHE</u> <u>26 09 21</u>	Salade composée à l'avocat Sauté de bœuf aux oignons (Steak végétal) Tagliatelles Liégeois aux fruits	Rillettes (Tomate vinaigrette) Clafoutis de légumes aux lardons Tomme noire Fruit de saison

La Diététicienne,
E.BOUBEL

Le chef de production
P.PORTE

N.B l'APEI MOSELLE est tributaire de l'approvisionnement de ses fournisseurs, certains éléments de ces menus peuvent donc faire l'objet de modifications