

MENUS DE LA SEMAINE

du 27 septembre au 03 octobre 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>27 09 21</u>	Radis râpé vinaigrette Haché de veau (Omelette) Courgettes poêlées ail tomates Gâteau de semoule	Quiche aux dés de volaille Salade verte Mimolette Fruit de saison
<u>MARDI</u> <u>28 09 21</u>	 <i>Menu pour la planète</i> Salade verte Fusillis aux champignons grillés Emmental râpé Fruit de saison	Salade de perles Sauté de porc (Steak végétal) Salsifis Entremets chocolat
<u>MERCREDI</u> <u>29 09 21</u>	Salade de haricots rouges Cuisse de poulet rôti (Filet de colin) Julienne de légumes Fruit de saison	Salade verte aux raisins secs Knack (Sardines) Salade de pommes de terre Fromage blanc à la rhubarbe
<u>JEUDI</u> <u>30 09 21</u>	Terrine de légumes Longe de porc sauce barbecue (Steak végétal) Farfalles et tomates rôties Petit suisse aromatisé	Tarte aux légumes Salade d'haricots verts Bleu Fruit de saison
<u>VENDREDI</u> <u>01 10 21</u>	Filet de poisson pané Sauce tartare Printanière de légumes Samos Yaourt sucré	Cœur de palmier sauce cocktail Emincé de volaille au lait de coco (Emincé végétal au lait de coco) Polenta Fruit de saison
<u>SAMEDI</u> <u>02 10 21</u>	Carottes râpées à la fêta Omelette au fromage Pommes vapeur Fruit de saison	Moussaka (Aubergine à la tomate et haché végétal) Salade verte Port Salut Gâteau au chocolat
<u>DIMANCHE</u> <u>03 10 21</u>	Sauté de bœuf aux poivres (Escalope végétal panée) Tombée de choux Comté Tarte aux poires	Thon aux poivrons Salade de blé Emmental Fruit de saison

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