

**SEMAINE DU
19 AU 25
OCTOBRE 2020**

RESERVATION POUR LE MERCREDI 14/10/2020 MIDI

NUMERO DE TELEPHONE : 087/69.33.10



**MENU DE REMPLACEMENT OU 3^{ème} CHOIX UNIQUEMENT SUR COMMANDE
SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS LE MENU DU JOUR**

CONSERVATION DES REPAS : AU FRIGO + 4°C MAXIMUM

**MENU DU JOUR
CHAUD OU FROID**

**MENU DE REMPLACEMENT
CHAUD OU FROID**

**3^{ème} CHOIX
CHAUD OU FROID**

LUNDI 19/10	POTAGE AUX CHAMPIGNONS ESTOUFFADE DE VOLAILLE AUX LARDONS ET PETITS POIS POMMES NATURE BISCUIT	O U	POTAGE AUX CHAMPIGNONS ROTI DE PORC SAUCE PORTO ASPERGES POMMES NATURE BISCUIT	O U	HACHIS PARMENTIER AUX POIREAUX  NE PAS RECONGELER
MARDI 20/10	POTAGE AUX POIVRONS STEAK HACHE SAUCE ESPAGNOLE CHOU-FLEUR SAUCE BECHAMEL POMMES NATURE FRUIT	O U	POTAGE AUX POIVRONS ROTI DE PORC SAUCE PORTO ASPERGES POMMES NATURE FRUIT	O U	HACHIS PARMENTIER AUX POIREAUX  NE PAS RECONGELER
MERCREDI 21/10	POTAGE AUX NAVETS PATES AU JAMBON CREME TOMATEE FROMAGE RAPE PUDDING AU CHOCOLAT	O U	POTAGE AUX NAVETS SAUTE DE VEAU CHOU ROUGE POMMES NATURE PUDDING AU CHOCOLAT	O U	HACHIS PARMENTIER AUX POIREAUX  NE PAS RECONGELER
JEUDI 22/10	POTAGE AUX POIREAUX ESCALOPE DE POULET SAUCE AMERICAINE HARICOTS ECHALOTES POMMES NATURE YAOURT	O U	POTAGE AUX POIREAUX SAUTE DE VEAU CHOU ROUGE POMMES NATURE YAOURT	O U	HACHIS PARMENTIER AUX POIREAUX  NE PAS RECONGELER
VENDREDI 23/10	POTAGE AUX EPINARDS BOULETTE SAUCE CHASSEUR COMPOTE POMMES NATURE LIEGEOIS VANILLE	O U	POTAGE AUX EPINARDS STEAK HACHE TRIO DE LEGUMES BEURRE POMMES NATURE LIEGEOIS VANILLE	O U	HACHIS PARMENTIER AUX POIREAUX  NE PAS RECONGELER

MENU DU WEEK-END SUR COMMANDE AVANT LE JEUDI ET LIVRE LE VENDREDI

SAMEDI 24/10	<u>MENU FROID A RECHAUFFER</u>	O U	POTAGE AUX EPINARDS STEAK HACHE TRIO DE LEGUMES BEURRE POMMES NATURE LIEGEOIS VANILLE	O U	HACHIS PARMENTIER AUX POIREAUX  NE PAS RECONGELER
DIMANCHE 25/10	<u>MENU FROID A RECHAUFFER</u>	O U	POTAGE DU JOUR MEDAILLON DE PORC ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	O U	HACHIS PARMENTIER AUX POIREAUX  NE PAS RECONGELER

MENU FROID A RECHAUFFER

SANS COUVERCLE

FOUR TRADITIONNEL - 110°C MAX. (PAS AU GRILL) PENDANT 20 MINUTES

FOUR MICRO-ONDES - PUISSANCE 500 W PENDANT 2-3 MINUTES

ATTENTION ! LES RAVIERS PEUVENT ALLER DANS LE SAC **BLEU** DES PMC

LES FILMS QUI FERMENT LES RAVIERS VONT DANS LE SAC **TRANSPARENT**

