

Menus

Du 26 octobre au 1er novembre 2020

**SAINC
BRAUMC**

Lundi midi

Menu du cuisinier

Mardi midi

Salade de concombre
Steak haché et pommes sautées
Fromage
Petit pot de crème caramel Bio

Mercredi midi

Purée de betteraves à l'ail
Cuisse de poulet au porto
Poêlée de légumes
Fromage
Tiramisu

Jeudi midi

Feuilleté
Boulette de blé façon Thaï et poêlée de quinoa
Fromage
Tarte au citron revisitée

Vendredi midi

Maquereau au vin blanc
Filet de merlu au vin blanc
Riz aux petits pois
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi

Crudités
Chili con carne et Ebly
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi

Croûton au chèvre
Coq au vin et pommes vapeur
Fromage
Pâtisserie

Lundi soir

Tomate au basilic
Jambon braisé
Poêlée de légumes
Panna cotta

Mardi soir

Salade fromagère
Quiche au thon
Courgettes sautées
Fruits

Mercredi soir

Salade composée
Sauté de poulet au curry
Haricots verts
Yaourt

Jeudi soir

Salade automnale
Crêpe au jambon et fromage
Salade verte à l'ail
Brownies

Vendredi soir

Tomates aux anchois
Filet de colin aux fruits de mercredi
Ratatouille
Fruits

Samedi soir

Carottes râpées
Lasagne au saumon et aux poireaux
Mandarine à la menthe

Dimanche soir

Salade composée
Tourte à la viande
Fruits

*Déjeuner : 17 € par adulte et 11 € par enfant
avec vin du pays du Var et café compris*

*Dîner : 13 € par adulte et 11 € par enfant
avec vin du pays du Var compris*