MENU personnes agées

Du 12 au 17 septembre 2022

Restaurant scolaire
Flers en Escrebieux
03 27 97 09 56
e326501@compass-group.fr

	Potage	Hors d'œuvre	Plat protidique	Légume d'accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 12	Potage du jour	Melon charentais	Palette a la diable	Macaronis bio	Fromage	Yaourt aux fruits
Mardi 13	Potage du jour	Œufs dur u thon	Mijoté de porc façon réunionnaise	Gratin de choux fleur et pommes de terre bio du chef	Fromage	Fruit de saison
Mercredi 14	Potage du jour	Pâté du terroir	Langue de bœuf sauce tortue	Gratiné de pommes de terre	Fromage	pâtisserie
Jeudi 15	Potage du jour	Poireaux frais de la région ravigote	Parmentier de bœuf et légumes bio	Salade verte	Fromage	Compote de fruit bio
Vendredi 16	Potage du jour	Roulé de jambon au cèleri de la région	dos de lieu noir a la provençale	Jardinière de légumes bio	Fromage	Pudding du chef
Samedi 17	Potage du jour	Salade de haricots blanc au thon	Boudin blanc aux pommes	Frites au four	Fromage	Ananas

NB : Nous essayons de respecter au plus près les menus, mais ceux-ci peuvent être modifiés selon les problèmes de livraison ou de la qualité des produits.

MENU personnes agées

Du 19 au 24 septembre 2022

Restaurant scolaire
Flers en Escrebieux
03 27 97 09 56
e326501@compass-group.fr

	Potage	Hors d'œuvre	Plat protidique	Légume d'accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 19	Potage du jour	Terrine de saumon	tomate farcie et sa sauce	Purée a la carottes fraiche	Fromage	Yaourt aux fruits bio
Mardi 20	Potage du jour	Melon charentais en salade	Roti de porc de la région a l échalotes	Brocolis bio – pommes a l ail	Fromage	Salade de fruits
Mercredi 21	Potage du jour	Feuilleté au chèvre	Saucisse d Toulouse lentilles bio	Crêpe de pommes de terre	Fromage	pâtisserie
Jeudi 22	Potage du jour	½ avocat au surimi	Steak hache de bœuf au poivre	Pennes au gratin	Fromage	Compote de fruits bio
Vendredi 23	Potage du jour	Charcuterie du terroir	Paëlla du chef	Salade verte	Fromage	Crème au caramel
Samedi 24	Potage du jour	Quiche aux fromages du chef	Cuisse de poulet vbf grand mère	Ratatouille bio - polenta	Fromage	Clafoutis du chef

NB : Nous essayons de respecter au plus près les menus, mais ceux-ci peuvent être modifiés selon les problèmes de livraison ou de la qualité des produits.

MENU personnes agées

Du 26 sept au 01 octobre 2022

Restaurant scolaire
Flers en Escrebieux
03 27 97 09 56
e326501@compass-group.fr

	Potage	Hors d'œuvre	Plat protidique	Légume d'accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 26	Potage du jour	Crêpe au fruits de mer	Tomate farcie et rôtie	Semoule bio	Fromage	Yaourt aux fruit
Mardi 27	Potage du jour	Rillettes de porc	Navarin d agneau	Flageolet bio Pommes croquette	Fromage	Fruit de la région
Mercredi 28	Potage du jour	Cèleri frais de la région rémoulade	Cordon bleu	Purée de potiron bio	Fromage	donuts
Jeudi 29	Potage du jour		Cassoulet du chef au canard confit	Salade mixte	Fromage	Tarte au citron
Vendredi 30	Potage du jour	Macédoine bio au surimi	Dos de lieu a la normande	Salsifis bio Pomme vapeur	Fromage	Fromage blanc au cassis
Samedi 01	Potage du jour	Salade de museau du chef	Waterzoi de volaille	Riz bio aux 3 saveurs	Fromage	Gâteau de semoule

NB : Nous essayons de respecter au plus près les menus, mais ceux-ci peuvent être modifiés selon les problèmes de livraison ou de la qualité des produits.

MENU personnes agées

Du 03 au 08 octobre 2022

Restaurant scolaire
Flers en Escrebieux
03 27 97 09 56
e326501@compass-group.fr

	Potage	Hors d'œuvre	Plat protidique	Légume d'accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 03	Potage du jour	Duo de crudités de la région	Cervelas obernoy	Purée au lait gratinée	Fromage	Chocolat liegeois
Mardi 04	Potage du jour	Œufs dur au thon sur laitue	Blanquette de veau du chef	Riz pilaf bio – carottes fraiche de la région	Fromage	Fruit de saison
Mercredi 05	Potage du jour	Lentilles bio aux cervelas	Roulé de poireaux et roulée d endive frais de la région	Pommes vapeur	Fromage	Beignet a la noisette
Jeudi 06	Potage du jour		Couscous du chef aux 3 viandes	Légumes et semoule bio	Fromage	Clafoutis a l'abricots
Vendredi 07	Potage du jour	Terrine du terroir	Paleron de bœuf façon du chef	Jardinière de légumes bio	Fromage	Pommes au four
Samedi 08	Potage du jour	Salade coleslaw	Estouffade de poulet façon grand mère	Macaronis bio	fromage	Fromage blanc au cassis

NB : Nous essayons de respecter au plus près les menus, mais ceux-ci peuvent être modifiés selon les problèmes de livraison ou de la qualité des produits.

MENU personnes agées

Du 10 au 15 octobre 2022

Restaurant scolaire
Flers en Escrebieux
03 27 97 09 56
e326501@compass-group.fr

	Potage	Hors d'œuvre	Plat protidique	Légume d'accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 10	Potage du jour	Macédoine a la parisienne	Boudin noir	Purée au potimarron	Fromage	Mousse au chocolat noir
Mardi 11	Potage du jour	Cèleri de la région rémoulade	Parmentier du chef 50%boeuf-50%légumes bio	Salade batavia	Fromage	pâtisserie
Mercredi 12	Potage du jour	Crêpe au fruits de mer	Carbonnade flamande	Frites au four Haricots vert bio	Fromage	Salade de fruits exotique
Jeudi 13	Potage du jour	Radis beurre	Choucroute du chef	Pommes vapeur	Fromage	Fromage blanc a la framboise
Vendredi 14	Potage du jour	Quiche du chef	Dos de lieu noir a la normande	Riz de paella	Fromage	Compote bio petit gâteau
Samedi 15	Potage du jour	Taboulé a la menthe	Gigotin de poulet farci et sa petite sauce	Salsifis –coquillette bio	Fromage	Tarte a la rhubarbe

NB : Nous essayons de respecter au plus près les menus, mais ceux-ci peuvent être modifiés selon les problèmes de livraison ou de la qualité des produits.