

APEIS - SIEGE

MENUS DU 08 OCTOBRE AU 14 OCTOBRE 2018



1ère Rencontre du Goût !

	MIDI	GOUTER	SOIR
lundi 08 Pélagie	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX SURIMIS STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE FROMAGERE PUREE DE CELERI EMMENTAL FRUIT DE SAISON*	Gateau mou	CAROTTES RAPPES VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE* GOUDA LIEGEOIS A LA VANILLE
mardi 09 Denis	RADIS BEURRE CHILI SIN CARNE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON*	Crème dessert au caramel et Gâteau sec	SALADE DE LENTILLES FILET DE HOKI SAUCE CREVETTES BROCOLIS COULOMMIERS FRUIT DE SAISON*
mercredi 10 Ghislain	CONCOMBRES SAUCE BULGARE ALOUETTE DE BŒUF RATATOUILLE MUNSTER GATEAU AU LAIT DE SOJA	Pain et chocolat	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE JAMBON SAUCE PORTO PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON*
jeudi 11 Firmin	BOUCHEE AU TOFU ET OLIVES BOUDIN NOIR FRITES YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON*	Compote du chef	SALADE DE CHAMPIGNONS PILONS DE POULETS TEX MEX POEELE DE COURGETTES FAISSELLE DESSERT DU CHEF
vendredi 12 Wilfried	SALADE DE TOMATES A LA FETA GOULASH DE PORC CHOU FLEUR PERSILLES SAMOS GAUFRE	Gateau du chef	FEUILLETE AU POULET ROUSSETTE AUX CAPRES PETITS POIS AU JUS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON*
samedi 13 Géraud	SALADE DE RIZ NICOIS (RIZ, ANCHOIS, OLIVES, TOMATES, ŒUFS, HARICOTS VERTS VINAIGRETTE) CUISSÉ DE PINTADE SAUCE FORESTIERE JEUNES CAROTTES BLEU ILE FLOTTANTE	Liegeois au chocolat et Gâteau sec	POTAGE DE LEGUMES TORTILLA DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON*
dimanche 14 Juste	CELERI A LA BULGARE ROSBEEF SAUCE VINEUSE POMMES DE TERRE BOULANGERE BRIE TIRAMISU	Compote de fruits	JAMBON BLANC BEURRE SAUCISSE DE TOULOUSE CHOUX DE BRUXELLES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON*

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

Plat du résident

Les produits de saison sont signalés par un *

api

association culinaire

gourmandise

équilibré

miam !

pâtisserie