



MENUS

LUNDI 19 octobre 2009

Crème de chicons persillée
Bouchée au saumon et cabillaud
Purée de p. de t.
Garniture de tomates
Buffet de desserts

Mardi 20 octobre 2009

Soupe verte
Carbonades à la flamande
Frites
Salade composée à la vinaigrette
Yaourt aux fruits

Jeudi 22 octobre 2009

Crème de cerfeuil
Roulades gratinées de chicons au jambon
Purée de p. de t. au persil
Buffet de glaces et de sorbets

Vendredi 23 octobre 2009

Minestrone
Pasticcio
Pain-beurre
Fruit frais