

MENUS DU 24 AU 30 OCTOBRE

S43

LUNDI

Sardine à l'huile
Escalope de dinde à la crème
Jardinière de légumes
Fruit frais

MARDI

Céleri rémoulade
Bœuf bourguignon
Penne
Panna cotta

MERCREDI

Terrine 3 légumes/mayo
Côte de porc sauce piquante
Flageolets
Île flottante

JEUDI

Pot au feu
Fruit de saison

VENDREDI

Salade verte
Brandade de poisson
Fromage blanc aux fruits rouges

SAMEDI

Charcuterie
Jambon sauce madère
Haricots vert
Compote pomme/poire

DIMANCHE

Asperges
Roti de porc tartare froide
Pomme de terre vinaigrette
Patisserie



MENUS DU 31 OCT. AU 6 NOV.

S44

LUNDI

Concombre à la crème
Cuisse de dinde rotie
Mogettes à la tomate
Mousse chocolat

MARDI

Poireaux vinaigrette
Roti de bœuf
Salade de pommes de terre/oignons rouges
Patisserie

MERCREDI

Quiche Lorraine
Paleron sce lyonnaise
Purée de légumes
Poire au vin

JEUDI

Potée
Fruit de saison

VENDREDI

Endives aux pommes
Filet de poisson sce citron
Brocolis
Riz au lait

SAMEDI

Saucisson à l'ail
Roti de porc
Macédoine
Banane

DIMANCHE

Rillettes
Aiguillette de poulet émincée
Haricots beurre
Patisserie



MENUS DU 7 AU 13 NOVEMBRE

S45

LUNDI

Velouté de chou-fleur
Saucisse grillée
Lentilles
Fruit frais

MARDI

Taboulé
Langue sauce piquante
Carottes sautées
Coktail de fruits

MERCREDI

Endives/Pommes
Sauté de veau
Purée de patates douces
Crème brûlée

JEUDI

Salade verte
Tartiflette (jambon)
Fruit frais

VENDREDI

Paté
Fondant de poulet aux cèpes
Pommes de terre
Chou vanille

SAMEDI

Betteraves
Roti de bœuf
Salade de pates
Compote de fruits

DIMANCHE

Terrine de légumes
Poisson froid
Macédoine
Patisserie



MENUS DU 14 AU 20 NOVEMBRE

S46

LUNDI

Céleri rémoulade
Poulet créole
Riz
Liégeois

MARDI

Carottes rapées
Veau marenco
Pates
Compote de fruit

MERCREDI

Concombre Vinaigrette
Côte de porc forestière
Poêlée de champignons
Semoule
Salade de fruits

JEUDI

Terrine campagnarde
Daube de Bœuf
Pommes de terre
Poire au vin

VENDREDI

Feuilleté au fromage
Poisson façon blanquette
Poêlée de poireaux
Entremets

SAMEDI

Œuf dur mayonnaise
Roti de dinde
Salade de boulgour
Fruit frais

DIMANCHE

Jambon blanc
Riz nature
Patisserie



MENUS DU 21 AU 27 NOVEMBRE

S47

LUNDI

Potage poireau/pomme de terre
Boudin noir
Pomme fruit
Cocktail de fruits

MARDI

Chou blanc/lardons sauce crémeuse
Sauté de dinde provençale
Purée de carottes/pomme de terre
Crème patissière au kirsch

MERCREDI

Endives vinaigrette
Roti de boeuf au jus
Frites
Entremets 2 parfums

JEUDI

Salade verte
Hachis parmentier
Fruit frais

VENDREDI

Carottes rapées
Poisson
Gratin de chou fleur
Semoule au lait

SAMEDI

Charcuterie
Roti de porc
Salade de lentilles
Crème dessert

DIMANCHE

Asperges
Aiguillette de poulet
Haricots verts à l'ail
Patisserie

