

# MENUS DU 01 AU 14 OCTOBRE 2018

**Feuille d'automne**  
**Bijou vermeil**  
**Qui tourbillonne**  
**Dans le soleil,**  
**Flambe l' automne**  
**Pourpres et ors**  
**Qui vermillonnent**  
**Tel un trésor.**

**Feuille dansante**  
**Dans le vent fou**  
**Qui, frissonnante**  
**Tombe à genoux**  
**En la supplique**  
**Des feux mourants,**  
**Mélancoliques**  
**Dans leurs tourments.**

**Sème l' automne**  
**Sur les étangs**  
**Combien s'étonne**  
**Le cygne blanc**  
**Qui, sous les aunes**  
**S' en va glissant.**  
**L'air monotone**  
**Va s'imprégnant.**

**Dans les vallées**  
**Au cœur saignant**  
**Taches rouillées**  
**Feuilles de sang,**  
**Les feuilles mortes,**  
**Les souvenirs**  
**Vont en cohorte**  
**Semblant s'unir.**

**Ces fleurs du rêve**  
**Tombent en pleurs**  
**Avec la sève**  
**D' anciens bonheurs.**  
**Les feuilles mortes,**  
**Leurs parfums lourds**  
**Ferment la porte**  
**De nos amours.**

**Charlotte Serre**



## LUNDI 01

Crème d'automne  
Carottes râpées  
Haché de jambon de porc  
Petit pois  
Fromage  
Yaourt gourmand

## MARDI 02

Bouillon pot au feu  
Tarte aux légumes  
Paleron de veau  
Chou fleur béchamel  
Fromage  
Poire

## MERCREDI 03

Bouillon pot au feu  
Jambon blanc  
Cannellonis bolognaise  
Salade  
Fromage  
Banane

## JEUDI 04

Soupe de légumes maison  
Blé crudité  
Cuisse de poulet  
Gratin Provençal  
Fromage  
Compote

## VENDREDI 05

Soupe de légumes maison  
Betteraves rouges  
Pavé de saumon  
Sce Béarnaise/Riz  
Fromage  
Mousse chocolat

## SAMEDI 06

Soupe de légumes maison  
Endives au noix  
Tête de veau  
Pomme de Terre vapeur  
Fromage  
Pruneau au sirop

## DIMANCHE 07

Soupe de poisson/  
croutons emmental  
Feuilleté St jacques  
Magret  
Purée de panais  
Fromage/Chouquettes

## LUNDI 08

Soupe de cresson  
Salade Piémontaise  
Sauté de veau  
Printanière de légumes  
Fromage  
Poire

## MARDI 09

Bouillon de poule/alphabets  
Tomate au thon  
Sauté de dinde  
Purée  
Fromage  
Compote

## MERCREDI 10

Bouillon de poule alphabet  
Pâté de campagne  
Bavette (crue à la demande)  
Rösti de légumes  
Fromage  
Faisselle crème de marron

## JEUDI 11

Soupe de légumes maison  
Tarte au fromage  
Roti de porc  
Flageolets  
Fromage  
Cocktail de fruits

## VENDREDI 12

Soupe de légumes maison  
Céleri raves aux olives  
Blanquette de colin  
Semoule  
Fromage  
Abricotine

## SAMEDI 13

Soupe de légumes maison  
Boudin galabart  
Côtelette d'agneau  
Blettes persillées  
Fromage  
Mirabelle au sirop

## DIMANCHE 14

Crème de champignons  
Coquille Bretonne  
Pintade rôtie  
Topinambour et artichaut poêlé  
Fromage  
Croustade pomme

**(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).**  
**Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.**