

MENUS du 15 au 31 OCTOBRE 2018

LUNDI 15

Crème d'automne
Carottes râpées
Saucisse grillée
Pâtes à la tomate
Fromage
Compote

MARDI 16

Bouillon de bœuf vermicelles
Quiche Lorraine
Entrecôte (cruë à la demande)
Haricots verts
Fromage
Banane

MERCREDI 17

Bouillon de bœuf vermicelles
Jambon blanc
Sauté de veau
Carottes persillées
Fromage
Mirabelles au sirop

JEUDI 18

Soupe de légumes maison
Betteraves rouges
Escalope de dinde
Petit pois
Fromage blanc du Puech
Orange + chocolat

VENDREDI 19

Soupe de légumes maison
Tomates anchois
Dos de colin
Riz
Fromage
Ananas au sirop

SAMEDI 20

Soupe de légumes maison
Artichaut
Confit de poule
Gratin de poireaux
Fromage
Pain d'épice

DIMANCHE 21

Crème d'asperges
Salade du pêcheur
Civet de cerf
Pommes sautées
Fromage
Tarte aux framboises

LUNDI 22

Soupe au pistou
Riz Niçois
Cordon bleu
Poêlée ratatouille
Fromage
Pomme/Biscuit

MARDI 23

Bouillon pot au feu pâtes
Macédoine mayonnaise 1/4 d'œuf
Roti de porc
Lentilles
Fromage
Flan pâtissier

MERCREDI 24

Bouillon pot au feu pâtes
Sardines/cœur de palmier
Raviolis frais
Salade
Fromage
Banane

JEUDI 25

Soupe de légumes maison
Friand fromage
Bavette (cruë à la demande)
Pommes duchesse
Fromage
Compote

VENDREDI 26

Soupe de légumes maison
Rosette
Pêche du jour
Epinards béchamel
Fromage
Gâteau de semoule

SAMEDI 27

Soupe de légumes maison
Endives au bleu
Foie
Chou de Bruxelles
Fromage
Ile flottante

DIMANCHE 28

Gratinée à l'oignon
Crevettes mayonnaise
1/2 coquelet
Pomme sarladaise
Fromage
Opéra

LUNDI 29

Minestrone
Tomate au thon
Omelette
Petit pois
Fromage
Cocktail de fruits

MARDI 30

Bouillon de poule vermicelle
Céleri rave
Daube
Macaronis
Fromage
Liégeois

MERCREDI 31

Bouillon de poule vermicelle
Œuf mayonnaise
Roti de veau
Gratin de courgette
Fromage
Mousse au citron



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