

MENUS du 16 au 31 OCTOBRE 2017

LUNDI 16

Crème d'automne
Sardine à la tomate
Paupiette bouchère
Petit pois
Kiri
Beignet pomme

MARDI 17

Bouillon pot au feu pates
Chou fleur 1/2 œuf
Steak de porc
Purée
Brebis crème
Poire

MERCREDI 18

Bouillon pot au feu pates
Riz Niçois
Poisson pané
Carottes sautées
Petit soignon
Ille flottante

JEUDI 19

Soupe de légumes maison
Rosette beurre
Lasagne de l'Aubrac
Salade verte
Brie
Pêche au sirop

VENDREDI 20

Soupe de légumes maison
Pizza
Œuf mollet
Epinard béchamel
St Morret
Maronsuis

SAMEDI 21

Soupe de légumes maison
Blanc de poireaux 1/2 œuf
Tripoux
Pomme vapeur
Camembert
Mirabelle au sirop

DIMANCHE 22

Soupe de poisson
Jambon de pays
Filet de canette
Poêlée pointes d'asperges
Cabécou
Bavarois fruits rouges

LUNDI 23

Soupe de cresson
Salade Strasbourgeoise
Sot l'y laisse
Gratin de courgettes Provençale
Chavroux
Abricotine

MARDI 24

Bouillon de poule
Croque monsieur
Poisson Bordelaise
Haricot vert
St Bricet
Banane

MERCREDI 25

Bouillon de poule
Carottes râpées
Saucisse rôtie
Lentilles
Brie
Crème vanille

JEUDI 26

Soupe de légumes maison
Tomate/Soja
Bourguignon
Macaronis
Tome noire
Compote

VENDREDI 27

Soupe de légumes maison
Mortadelle
Pêche du jour
Chou Romanesco
Petit cotentin
Tarte aux pommes

SAMEDI 28

Soupe de légumes maison
Feuilleté jardinier
Tranche de gigot
Endives braisées
Bresse bleu
Kiwi

DIMANCHE 29

Minestrone
Bulots mayonnaise
Confit de canard
Pomme sautée
Tomme du Ségala
Croustade pruneau

LUNDI 30

Velouté de bolet
Taboulé
Cordon bleu
Printanière
Rondelet noix
Crème liégeoise

MARDI 31

Bouillon pot au feu tapioca
Salade coleslaw
Roti de porc sœ moutarde
Purée
Chantailou
Cocktail de fruits



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