



Semaine 42 - SEMAINE DU GOÛT

Du 12 octobre au 18 octobre



LUNDI 12/10

MIDI

POTAGE CRÉCY

FILET MIGNON DE PORC
& JULIENNE DE LÉGUMES

PLATEAU DE FROMAGE
SALADE DE FRUITS

SOIR

POTAGE DE CÉLERI

OEUF FLORENTINE

FROMAGE BLANC ET COULIS

MARDI 13/10

MIDI

VELOUTÉ DE POIREAUX
SALADE MARCO-PAULO

HACHIS PARMENTIER DE
PATATES DOUCES

YAOURT AUX FRUITS

SOIR

POTAGE MUSSARD

QUICHE AUX POIREAUX ET
CHÈVRE & TAMOULÉ

RIZ AU LAIT

MERCREDI 14/10

MIDI

SOUPE À L'AIL

POULET BASQUAISE
& GRATIN DAUPHINOIS

PLATEAU DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON

SOIR

POTAGE DUBARRY

POISSON PANÉ
& CHOU FLEUR FLEURETTE

COMPOTE

JEUDI 15/10

MIDI

BOUILLON VERMICELLES
SALADE VERTE ET LARDONS

BLANQUETTE DE VEAU
& RIZ

PÂTISSERIE AUX FRUITS

SOIR

VELOUTÉ DE POTIMARON

CORDON BLEU
& PÔLÉE DE LÉGUMES

FLAN AU CARAMEL

VENDREDI 16/10

MIDI

POTAGE VERT PRÉS

FILET DE TRUITE MEUNIÈRE
& PURÉE DE CAROTTES

PLATEAU DE FROMAGE
YAOURT NATURE ET SUCRE

SOIR

VELOUTÉ DE CAROTTES

ÉMINCÉ DE POULET À LA
MOUTARDE & PÂTES

COMPOTÉ DE FRUITS CUITS

SAMEDI 17/10

MIDI

SOUPE AU CHOU

ANDOUILLETTE & FRITES

PLATEAU DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON

SOIR

CRÈME DE POIS CHICHE

ENDIVE AU JAMBON

LIÉGEOIS À LA VANILLE

DIMANCHE 18/10

MIDI

BOUILLON DE PERLES
SAUMON FUMÉ

POULET RÔTI
& GRATIN DE SALSIFI

PÂTISSERIE DU CHEF

SOIR

SOUPE DE LÉGUMES

PIZZA MAISON
& SALADE VERTE

COMPOTE

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS
VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE
VOLAILLE LANDAISE
POISSON - AQUALANDE
"YAOURT FERMIER" DE LA FERME BERNADOTTE

