



Semaine 43

Du 19 octobre au 25 octobre



LUNDI 19/10

MIDI

POTAGE BRETON

AIGUILLETTE DE DINDE EN SAUCE
& LÉGUMES D'AUTOMNE

PLATEAU DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON

SOIR

CRÈME DE BROCOLIS

SARDINE À L'HUILE
& POMMES DE TERRE VAPEUR

YAOURT AROMATISÉ

MARDI 20/10

MIDI

SOUPE DE LÉGUMES
ROSETTE & CORNICHONS

SAUCISSE DE VOLAILLE
& RIZ

CRÈME AUX OEUFS

SOIR

VELOUTÉ DE PANAI

TAJINE DE LÉGUMES
& SEMOULE

YAOURT GREC

MERCREDI 21/10

MIDI

POTAGE CULTIVATEUR

STEACK DE BOEUF &
PETITS POIS À LA FRANÇAISE

PLATEAU DE FROMAGE
PÂTISSERIE AUX FRUITS

SOIR

SOUPE DE LÉGUMES

CROQUE-MONSIEUR
& SALADE VERTE

POMME AU FOUR

JEUDI 22/10

MIDI

MOULINÉ DE LÉGUMES
SALADE DE CHOU

NOIX DE JAMBON AU MIEL
& ROSTI DE POMMES DE TERRE

FRUIT DE SAISON

SOIR

POTAGE LONGCHAMP

CERVELA OBEROIS
& ENDIVES BRAISÉES

GÂTEAU DE RIZ

VENDREDI 23/10

MIDI

BOUILLON VERMICELLES

CALAMARS À LA ROMAINE
& PIPERADE

PLATEAU DE FROMAGE
CRÈME AU CHOCOLAT

SOIR

POTAGE FRENEUSE

OMELETTE
& POMMES DE TERRE SAUTÉES

COMPOTE

SAMEDI 24/10

MIDI

TOURIN

CANARD CONFIT
& PURÉE DE POMMES DE TERRE

PLATEAU DE FROMAGE
SALADE DE FRUITS

SOIR

VELOUTÉ DE COURGE

TOMATE FARCIE
& RIZ ET SAUCE TOMATE

YAOURT AUX FRUITS

DIMANCHE 25/10

MIDI

BOUILLON DE PERLES
SAUMON FUMÉ

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
& SES LÉGUMES

PÂTISSERIE DU CHEF

SOIR

POTAGE FERMIER

ROULÉ AU FROMAGE
& SALADE VERTE

COMPOTÉ DE FRUITS CUITS

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

