



Semaine 44

Du 26 octobre au 01 novembre



LUNDI 26/10

MIDI

POTAGE AU CRESSON

CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE
& RIZ

PLATEAU DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON

SOIR

CRÈME DE LENTILLE CORAIL

POISSON PANÉ
& PURÉE DE BUTTERNUT

YAOURT VANILLE

MARDI 27/10

MIDI

SOUPE DE POISSON
SALADE VERTE ET TOAST DE
CHÈVRE CHAUD

POULET AUX OLIVES
& SES LÉGUMES

PÂTISSERIE AUX FRUITS

SOIR

VELOUTÉ AUX ÉPINARDS

PÂTES AUX CHAMPIGNONS

COMPOTE

MERCREDI 28/10

MIDI

BOUILLON VERMICELLE

RÔTI DE BOEUF AU JUS
& POMMES DAUPHINES

PLATEAU DE FROMAGE
SALADE DE FRUITS

SOIR

CRÈME DE CHOU FLEUR

OEUF POCHÉ & PIPERADE

SEMOULE AU LAIT

JEUDI 29/10

MIDI

SOUPE À L'OIGNON
SAMOUSSA

FILET DE POULET POCHÉ SAUCE
SUPRÊME & LÉGUMES DU POT

LIÉGEOIS AU CAFÉ

SOIR

POTAGE MUSSARD

BOUDIN AUX POMMES
& PURÉE DE POMMES DE TERRE

POIRE AU FOUR

VENDREDI 30/10

MIDI

POTAGE MINISTRONE

MORUE EN PERSILLADE
& RIZ

PLATEAU DE FROMAGE
FRUITS AU SIROP

SOIR

SOUPE DE LÉGUMES

BOEUF CARAMÉLISÉ
& JULIENNE DE LÉGUMES

PETIT SUISSE

SAMEDI 31/10

MIDI

VELOUTÉ DE CAROTTES

LENTILLES & SAUCISSE

PLATEAU DE FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS

SOIR

POTAGE À L'OSEILLE

ÉMINCÉ DE POULET AU CHORIZO
& PÂTES

YAOURT +

DIMANCHE 01/11

MIDI

BOUILLON DE PERLES
MOUSSE DE CANARD

SUPRÊME DE PINTADE
& GRATIN DAUPHINOIS

FROMAGE DU PAYS
PÂTISSERIE DU CHEF

SOIR

POTAGE PARMENTIER

PISSALADIÈRE
& SALADE VERTE

COMPOTE

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

