



Semaine 40

Du 28 septembre au 04 octobre



LUNDI 28/09

MIDI

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
BETTERAVES

ESCALOPE DE PORC À LA
MOUTARDE & PURÉE DE
PATATES DOUCES

YAOURT GREC

SOIR

CRÈME DE LENTILLES CORAILS

CABILLAUD SAUCE BLANCHE
& BROCOLIS

POIRE POCHÉE ET CHOCOLAT

MARDI 29/09

MIDI

VELOUTÉ DE CAROTTES

POULET À L'AIL
& GRATIN DE SALSIFIS

PLATEAU DE FROMAGE
FRUIT DE SAISON

SOIR

VELOUTÉ D'ÉPINARDS

RISOTTO DE POIREAUX

PETIT SUISSE

MERCREDI 30/09

MIDI

MOULINÉ DE LÉGUMES

SAUTÉ DE VEAU
& PÂTES

PLATEAU DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON

SOIR

CRÈME DE FENOUIL

OMELETTE
& PIPERADE

GÂTEAU DE SEMOULE

JEUDI 01/10

MIDI

SOUPE AUX LETTRES ALPHABETS
SAMOUSSA AUX LÉGUMES

FILET DE POULET
& POÊLÉE CAMPAGNARDE

PÂTISSERIE AUX FRUITS

SOIR

CRÈME DE POIS CHICHE

ENDIVE AU JAMBON

YAOURT AROMATISÉ

VENDREDI 02/10

MIDI

BOUILLON AUX VERMICELLES

FILET DE POISSON À
L'ARMORICAINE & JULIENNE

PLATEAU DE FROMAGE
CRÈME BRÛLÉE

SOIR

CRÈME DE CHOU FLEUR

PÂTES À LA BOLOGNAISE

COMPOTE

SAMEDI 03/10

MIDI

SOUPE DE LÉGUMES

CASSOULET MAISON

PLATEAU DE FROMAGE
SALADE DE FRUITS

SOIR

POTAGE FRENEUSE

FEUILLETÉ CHAMPIGNON
& SALADE VERTE

YAOURT NATURE

DIMANCHE 04/10

MIDI

BOUILLON DE PERLES
JAMBON DE PAYS

LANGUE DE BOEUF
& PURÉE DE CÉLERI

PÂTISSERIE DU CHEF

SOIR

POTAGE CULTIVATEUR

TARTE AUX FROMAGES
& MÉLANDE DE CRUDITÉS

COMPOTE

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

