

Semaine du 11 au 17 octobre 2021



MENU

Veau/Bœuf/Agneau : viande d'origine union européenne

Porc/Volaille : viande d'origine française

Déjeuner

Dîner

TABOULE DE CHOU-FLEUR
CORDON BLEU
POMMES SAUTEES AU PAPRIKA
PLATEAU DE FROMAGE
PRUNES
VIN CAFE

Lundi
11 octobre

POTAGE DE LEGUMES
PATE DE TETE
SALADE
SEMOULE A LA VANILLE

PATE DE CAMPAGNE
PALETTE AUX HERBES
CHAMPIGNONS PAYSANNE
PLATEAU DE FROMAGES
POIRE
VIN CAFE

Mardi
12 octobre

VELOUTE DE PATATES DOUCES
TOURTE REBLOCHON/ EPINARDS
SALADE
YAOURT A LA GRECQUE

ENDIVES AUX NOIX
STEACK HACHE BORDELAISE
FRITES
PLATEAU DE FROMAGES
LIEGEOIS CAFE
VIN CAFE

Mercredi
13 octobre

POTAGE CHAMPIGNONS
SALADE DE POULET
MOUSSE CASSIS

TERRINE DE POISSONS
BOURGUIGNON
CAROTTES BRAISEES
PLATEAU DE FROMAGES
NECTARINE
VIN CAFE

Jeudi
14 octobre

POTAGE AUX POIREAUX
TORTILLAS
SALADE VERTE
FROMAGE BLANC

CAROTTES VINAIGRETTE
POISSON MEUNIERE
DUO DE COURGETTES
PLATEAU DE FROMAGES
CREME CARAMEL

Vendredi
15 octobre

POTAGE DU CULTIVATEUR
RAVIOLIS
MACHE
POMME AU FOUR

ARTICHAUTS FARCIS
ESCALOPE SCE TOMATES
PETITS POIS A LA FRANCAISE
PLATEAU DE FROMAGE
BANANE
VIN CAFE

Samedi
16 octobre

POTAGE TOMATE
JAMBON
GRATIN DE BLETTES
FROMAGE BLANC SUCRE

SALADE DE PERLES
JOUE DE PORC ARMAGNAC
POMMES SAUTEES
PLATEAU DE FROMAGES
PATISSERIE
VIN CAFE

Dimanche
17 octobre

CREME DE VOLAILLE
COQUILLE SCE NORMANDE
SALADE
CREME PRALINEE



Bon Appetit !!!