























Menu du 21 au 27 Octobre 2024



	Déjeuner	Gouter	Diner
Lundi	 Duo de crudités (cavalle et cèleri) Boulettes de viande de Bœuf Pates complètes à la sauce tomate Fromages et laitages Yaourt fermier	 Beignets 	Soupe de saison Endives au jambon Fromages et laitages Compote de poire maison
Mardi	Macédoine mayonnaise Blanquette de poisson Riz Fromages et laitages Pomme au four		 Soupe de saison Quiche poulet, brocolis Salade verte Fromages et laitages Mousse au chocolat
Mercredi	Salade de radis noir Choucroute garnie Fromages et laitages Riz au lait		  Potage de légumes de saison Pates carbonara Fromages et laitages Fruit
Jeudi	Taboulé Sauté de poulet Poêlée de panais et carottes Fromage et laitages Fruit		 Potage de légumes de saison Lasagnes de bœuf Salade batavia Fromages et laitages Crème aux œufs
Vendredi	 Salade piémontaise Filet de poisson Fondue de poireaux à la crème Fromages et laitages Ile flottante		 Potage de légumes Bouchée à la reine Salade verte Fromages et laitage Fruit
Samedi	 Pâté forestier Sauté de porc Poêlée de légumes Fromages et laitages Fromage blanc et crème de marron	 Compote de Fruits 	 Potage de légumes Gratin de polenta, œuf, épinards Salade verte Fromage et laitages Salade de fruits
Dimanche	Terrine de poisson Emincé de veau aux champignons Gratin dauphinois Fromages et laitages Eclair café	 Madeleine 	 Potage de légumes de saison Presse feuilletée Salade verte Fromages et laitages Fruit