

Menu du 30 septembre au 06 octobre 2024

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
30/09



*Betteraves au chèvre
Saucisse de Toulouse
Purée de pommes de
terre - Fromage
Pruneaux au sirop*



*Potage
Œufs durs - Gratin
de Choux fleurs
Fromage ou Laitage
Riz au lait*

MARDI
1ER/10



*Salade de pommes de
terre
Poulet rôti - Endives
braisées
Fromage -Fruit*



*Potage
Macaronis à la
carbonara
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

MERCREDI
02/10



*Haricots vinaigrette
Sauté de porc au vin
blanc - Lentilles
persillées
Fromage - Fruit*



*Potage
Poêlée de carottes
au poulet
Fromage ou Laitage
Liégeois*

JEUDI
03/10



*Sardines - Bœuf
bourguignon - Cœur
de céleri braisé
Fromage - Chausson
aux pommes*



*Potage
Quiche lorraine
Salade
Fromage ou Laitage
Fruit*

VENDREDI
04/10



*Céleri rémoulade
Aile de raie aux
câpres - Pommes
sautées -Fromage
Fruit*



*Potage
Flan de brocolis au
maroille - Salade
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

SAMEDI
05/10



*Salade coleslaw
Jambon sauce porto
Haricots blancs
persillés
Fromage -Fruit*



*Potage
Cannellonis gratinés
Salade
Fromage ou Laitage
Salade de Fruits*

DIMANCHE
06/10



*Pâté de campagne
Poule au pot
Riz pilaf
Fromage
Pâtisserie*



*Potage
Crêpes fourrées
maison - Salade
Fromage ou Laitage
Compote*

BON APPÉTIT !



Menu du 07 au 13 octobre 2024

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
07/10



*Carottes râpées
Andouille de viande -
Pommes persillées
Fromage
Ananas au sirop*



*Potage
Croque-Monsieur -
Salade
Fromage ou Laitage
Crème dessert*

MARDI
08/10



*Champignons à la
grecque - Sauté de
dinde à la moutarde
Petit pois carottes
Fromage - Fruit*



*Potage - Poêlée de
blettes aux lardons
Fromage ou Laitage
Gâteau de semoule
aux raisins*

MERCREDI
09/10



*Salade de haricots
rouges au thon
Rouelle de porc braisée
Poêlée de légumes
oubliés-Fromage
Flan pâtissier*



*Potage
Omelette aux fines
herbes - Salade
Fromage ou Laitage
Pomme au four*

JEUDI
10/10



*Brocolis vinaigrette
Sauté de bœuf aux
cèpes - Macaronis
Fromage
Fruit*



*Potage
Tarte au fromage
Salade
Fromage ou Laitage
Poire au sirop*

VENDREDI
11/10



*Cervelas vinaigrette
Feuilleté de saumon
aux épinards
Salade-Fromage
Fruit*



*Potage
Flan de carottes aux
lardons - Salade
Fromage ou Laitage
Crème catalane*

SAMEDI
12/10



*Œufs pochés et
mache -Crépinette de
porc sauce diable
Purée de pois cassés
Fromage - Fruit*



*Potage
Poêlée de Haricots
au poulet épice
Fromage ou Laitage
Mousse au chocolat*

DIMANCHE
13/10



*Galantine
Carbonade de bœuf
Choux Romanesco
Fromage
Pâtisserie*



*Potage - Bouchée
de poisson - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits
crus*

BON APPÉTIT !



LA SEMAINE DU GOÛT du 14 au 20 octobre 2024

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
14/10



Salade de lentilles au saumon - Sauté de porc au caramel-Endives braisées -Fromage local Fromage blanc et son coulis



Potage Poireaux au jambon-Salade Fromage ou laitage Crème praliné

MARDI
15/10



Salade de choux frisés aux pommes - Cuisse de poulet confite-Marrons et champignons Fromage local Crème brûlée



Potage Pommes de terre boulangères-Salade Fromage ou laitage Fruit

MERCREDI
16/10



Salade d'endives au bleu et noix Estouffade de bœuf aux cèpes-Pennes Fromage local Pruneaux au vin



Potage Omelette aux fines herbes-Salade verte Fromage ou Yaourt aux fruits local Gâteau de semoule

JEUDI
17/10



Gratiné de Soupe à l'oignon - Cœur au vin rouge -pommes de terre sautées -Fromage local Quatre-quarts aux pommes



Potage Œufs durs-gratin de blettes Fromage ou laitage Fruit

VENDREDI
18/10



Terrine ou Ballotine de gibier -Poisson frais du marché sauce coco Riz automnal Fromage local -Fruit



Potage Parmentier de Potimarron-Salade Fromage ou laitage Crème catalane

SAMEDI
19/10



Brocolis (lardons carottes) - Feuilleté de Ris de veau Salade de mâche Fromage local Crème aux œufs



Potage Gratin de pâtes au jambon Fromage ou laitage Fruit

DIMANCHE
20/10



Terrine du marché Blanquette de veau à l'ancienne - Ecrasé de pommes de terre Fromage local Tarte aux noix



Potage -Bouchée à la Reine -Salade Fromage ou laitage Compote de fruits crus maison

BON APPÉTIT !



Menu du 21 au 27 octobre 2024

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
21/10



*Jambon blanc
Fondu creusois - Frites,
salade verte
Fromage
Fruit*



*Potage
Gratin de butternut
au jambon
Fromage ou Laitage
Riz au lait*

MARDI
22/10



*Haricots rouges au
thon - Escalope de
dinde à la crème
Endives braisées
Fromage - Fruit*



*Potage
Pâtes au saumon
Fromage ou Laitage
Poire au vin*

MERCREDI
23/10



*Haricots verts
vinaigrette
Lasagne bolognaise
Salade verte
Fromage - Fruit*



*Potage - Omelette
aux champignons
Salade
Fromage ou Laitage
Compote*

JEUDI
24/10



*Betteraves rouges
vinaigrette - Saucisse
de Toulouse rôtie
Lentilles - Fromage
Tropézienne*



*Potage
Tarte aux oignons
Salade
Fromage ou Laitage
Compote*

VENDREDI
25/10



*Pâté de lapin
Filet de poisson
pané - Petit pois à la
française
Fromage-Fruit*



*Potage
Quenelle de veau
sauce aurore - Riz
Fromage ou Laitage
Salade de fruits*

SAMEDI
26/10



*Champignons à la
grecque - Tête de
veau sauce gribiche
Pommes persillées
Fromage - Fruit*



*Potage
Roulade de poireaux
au jambon
Fromage ou Laitage
Ile flottante*

DIMANCHE
27/10

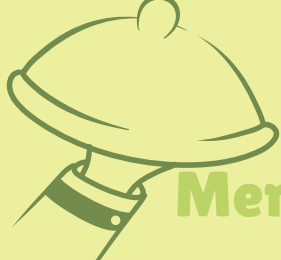


*Salade de choux frisés
au comte - Cuisse de
canette au miel
Navets braisés
Fromage - Pâtisserie*



*Potage - Raviolis
gratinés - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits
crus*

BON APPÉTIT !



Menu du 28 octobre au 03 novembre 2024

JOUR

MATIN

SOIR

LUNDI
28/10



Salade de Haricots
coco aux lardons
Boudin noir aux
oignons - Marrons,
pommes fruit
Fromage - Fruit



Potage
Endive au jambon
Fromage ou
Laitage
Crème renversée

MARDI
29/10



Sardines
Choucroute
Fromage - Gaufre
de Bruxelles



Potage - Flan de
butternut - salade
verte - Fromage ou
Laitage - Fruit

MERCREDI
30/10



Langue en gelée
Sot l'y laisse de dinde
sauce moutarde -
Mousse haricots
blancs au jus
Fromage - Fruit



Potage - Omelette
aux pommes de
terre - Salade
Fromage ou Laitage
Crème dessert

JEUDI
31/10



Jambon blanc
Pâté aux pommes de
terre - Salade verte
Fromage
Fruit



Potage - Carottes
à la volaille
Fromage ou
Laitage
Mousse de fruits

VENDREDI
1ER/11



Carottes râpées
Dos de cabillaud aux
fèves - Riz pilaf
Fromage
Fruit



Potage - Tarte
Lardons et Brocolis
Salade verte
Fromage ou Laitage
Œufs au lait

SAMEDI
02/11



Taboulé
Boulettes de bœuf
sauce piquante
Légumes couscous
Fromage - Fruit



Potage
Gratin dauphinois au
thon - Salade verte
Fromage ou Laitage
Liégeois

DIMANCHE
03/11



Pâté en croûte
Pintade - Choux
braisés
Fromage
Pâtisserie



Potage - Cake au
jambon - Salade
Fromage ou Laitage
Compote de fruits
crus

BON APPÉTIT !