

SEMAINE DU 01 OCTOBRE 2018 AU 07 OCTOBRE 2018

MENU

LUNDI
1
SARDINE - BEURRE ET CITRON
NAVARIN D'AGNEAU
BÛCHE DE CHEVRE
CREME BRULEE



POTAGE DE POTIRON
PÂTES A LA CARBONARA
TOME BLANCHE
FRUIT DE SAISON

MARDI
2
CAROTTES CUITES VINAIGRETTE
CHOUROUTE
BONBEL
POMME CUITE



POTAGE DE LEGUMES
FLAN DE COURGETTES
CHANTENEIGE
SALADE POMME / ORANGE / BANANE

MERCREDI
3
ENDIVES AU GRUYERE
CUISSE DE PINTADE AUX MARRONS
POMMES PAILLASSON
FOURME
FLAN AUX ŒUFS

SOUPE A L'OIGNON (croûtons, gruyère)
HARICOTS VERTS
FROMAGE FONDU
COMPOTE DE FRUITS & BISCUITS

JEUDI
4
QUICHE AU FROMAGE MAISON
ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE
EPINARDS
SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON



POTAGE DE COURGETTES
POMME VAPEUR
TOME EN SALADE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

VENDREDI
5
PAMPLEMOUSSE AU SUCRE
GRATIN DE POISSON
RIZ PILAF
SAINT FELICIEN
POIRE CUITE AU VIN



POTAGE DE LEGUMES VERTS
GRATIN DE POTIRON
CAMEMBERT
PÂTISSERIE MAISON

SAMEDI
6
ŒUFS DURS MIMOSA
POT AU FEU

CANTAL
CREME DESSERT



POTAGE DE CAROTTES
GRATIN DE MACARONI AU JAMBON
TARTARE AUX NOIX
FRUIT DE SAISON

DIMANCHE
7
TETE ROULEE - CORNICHONS
BOUDIN NOIR AUX POMMES
PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE
PATISSERIE

POTAGE DE LEGUMES
CAROTTES SAUTEES
FAISSELLE
COMPOTE DE FRUITS