

Menu de la semaine


DU 2 AU 8 OCTOBRE 2023

MIDI

SOIR

LUN. 02

Potage
Salade d'endives aux noix
Couscous poulet merguez
Semoule-légumes
Rouy
Quartiers de pommes


Velouté poireaux-pomme de terre
Quiche lorraine 
Brunoise de légumes
P'tit Cabray
Crème dessert Spéculoos

MAR. 03

Potage
Salade niçoise
Rôti de veau au poivre
Flan d'épinard
Bleu de Gex
Banane

Soupe tomate
Hachis parmentier
Salade verte
Cantal
Liégeois aux fruits

MER. 04

Potage
Carottes râpées à l'indienne
Sauté d'agneau au cumin
Pomme de terre + navets
Gouda
Clafoutis aux mirabelles 

Potage potiron
Filet de colin au citron
Riz + fondue de fenouil
Fromage blanc nature
Compote pomme-passion

JEU. 05

Potage
Salade de betteraves, câpres et noix
Longe de porc sauce charcutière
Macaronis - brocolis
Tomme noire
Fruit de saison

Potage légumes
Filet de dinde à la moutarde
Flageolets
Cancoillotte ail
Salade de fruits du verger

VEN. 06

Potage
Salade composée
Moules
Spaghettis à la tomate
Comté
Fruit de saison

Velouté pois cassés
Omelette
Pomme de terre wedges - haricots verts
Camembert
Yaourt aux fruits mixés

SAM. 07

Potage
Cœur de palmier vinaigrette
Cuisse de pintade à la basquaise
Boulgour - salsifis
Edam
Mousse café

Soupe à l'oignons
Jambon sauce madère
Courgettes - pomme de terre
Petit suisse
Ananas au sirop

DIM. 08

Potage
Pâté en croûte
Macreuse de bœuf au vin rouge
Fondue de poireaux
Mamirolle
Salambo

Potage de légumes
Roti de dinde
Blé aux petits légumes
Saint moret
Fruit de saison

Ces menus pourront être modifiés en fonction des approvisionnements