

Menu de la semaine

DU 9 AU 15 OCTOBRE 2023

	MIDI	SOIR
LUN. 09	Potage Salade de choux rouge Tripes à la mode de Caen Tagliatelles aux champignons Munster Banane	Crème de volaille Thon sauce tomate Riz + piperade Buche du pilat Compote poire
MAR. 10	Assomption Rosette - cornichons Navarin d'agneau Navets-pomme de terre Morbier Liegeois chocolat	Potage légumes Chausson bolognaise Papillons + ratatouille Yaourt bifidus Brunoise de fruits exotiques
MER. 11	Potage Maquereaux au vin blanc Paleron de bœuf confit Carottes Tomme de Savoie Crumble aux poires 🏠	Velouté oseille Quinotto d'automne au potiron Petit moulé aux noix Salade de fruits du verger
JEU. 12	Potage Céleri râpé aux pommes Cervelas à l'alsacienne Brocolis - penne Mimolette Fruit cru de saison	Soupe de carottes Aiguillette de poulet Pommes noisettes - petits pois Le Brin Crème dessert praliné
VEN. 13	Potage Taboulé au boulgour Filet de hoki sauce citron Fondue de poireaux Fournol Crème au œufs	Soupe à l'oignon Tortellinis de bœuf Salade verte Mme Loïk Fruit cru de saison
SAM. 14	Potage Champignons à la crème Curry de veau Julienne de légumes - Pomme de terre Saint Nectaire Fruit cru de saison	Crème d'oseille Saucisson brioché Haricots verts Tartare AFH Ile flottante
DIM. 15	Potage Coleslaw Cuisse de pintade Pomme de terre - épinards Tomme blanche Forêt noire	Velouté à la tomate Quenelle sauce nantua Brunoise de légumes - semoule Buchette chèvre Pêches au sirop

Ces menus pourront être modifiés en fonction des approvisionnements