

SEMAINE DU LUNDI

21/10/2024

AU DIMANCHE

27/10/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 21-oct.	 Potage Crêpe champignons Joue de bœuf Petits pois Saint Nectaire Fruit de saison	Potage Pâtes au bleu Fromage aromatisé Compote
MARDI 22-oct.	Potage Salade de carottes au gruyère Emincé de volaille en persillade Pommes de terre sautées Pyrénées Pomme au four	Potage Croque Monsieur Demi-sel Pruneaux au sirop
MERCREDI 23-oct.	Potage Céleri rémoulade et thon Tripes à la mode de Caen Pâtes Edam Gâteau maison	Potage Flan de courge Pavé à l'ail Banane
JEUDI 24-oct.	Potage Salade pommes de terre et gouda Paupiette de quenelle Champignons Comté Fruit de saison	Potage Œuf meurette Samos Flan
 VENDREDI 25-oct.	 Potage Pamplemousse Hachis parmentier Faisselle Crème au caramel	Potage Chou vert au lard Gruyère Abricots au miel
SAMEDI 26-oct.	 Salade verte Sauté de bœuf Pâtes Saint Marcellin Salade d'oranges	Potage Gratin d'endives Boursin nature Gâteau de riz
DIMANCHE 27-oct.	Terrine de poisson Canette au poivre Flageolets Chèvre frais Eclair	Potage Charcuterie Vache picon Compote

Les repas
sont cuisinés
sur place !



SEMAINE DU LUNDI

28/10/2024

AU DIMANCHE

03/11/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 28-oct.	Potage Salade de riz au thon Poulet rôti Carottes Reblochon Fruit de saison	Potage Gratin de pâtes Morbier Cocktail de fruits
MARDI 29-oct.	Potage Salade d'endives au bleu Rôti de Porc Gratin dauphinois Tomme grise Ile flottante	Potage Poêlée de légumes Fromage blanc Compote
MERCREDI 30-oct.	Potage Betteraves rouges Lasagnes sauce bolognaise Camembert Poire au cassis	Potage Côtes bettes persillées Suisse aromatisé Liégeois
JEUDI 31-oct.	Potage Terrine de poisson Gâteau de foie de volaille Quenelle sauce tomate Yaourt avec morceaux Salade de fruits	Soupe oignon Jambon blanc Crème de gruyère Biscuit
 VENDREDI 1-nov.	Aspic jambon et œuf mayonnaise Sauté de cerf Poêlée ardéchoise Faisselle Tarte aux pommes	Potage Flan de semoule Boursin ail Compote
SAMEDI 2-nov.	Salade verte Poule au pot Riz Comté Fruit	Potage Charcuterie Bresse bleu Dessert lacté
DIMANCHE 3-nov.	Asperges mayonnaise Navarin d'Agneau Pommes noisettes Plateau de fromages Baba au rhum	Potage Purée potiron Chanteneige Compotée ananas

Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission menus du 9
Août 2024,
les plats suivants sont proposés :
GATEAU DE FOIE-QUENELLE et
ASPIC MAYONNAISE

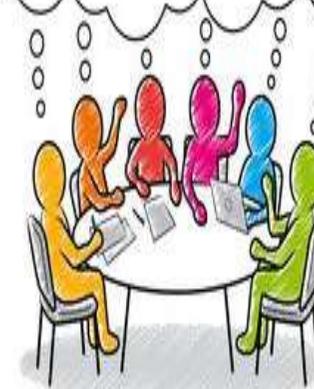


	MIDI	SOIR
LUNDI 4-nov.	Potage Champignons à la grecque Tête de Veau Pâtes Saint Paulin Fruit de saison	Potage Clafoutis aux légumes Saint Morêt Flan
MARDI 5-nov.	Potage Pamplemousse Saucisse de Toulouse Cassoulet Tomme blanche Liégeois	Potage Soufflé pommes de terre Yaourt nature Pêche au miel
MERCREDI 6-nov.	Potage Tarte poireau/gouda Goulash de bœuf Salsifis Reblochon Poire au four	Soupe à l'oignon Raviolis frais Bûche bleue Mousse aux fruits
JEUDI 7-nov.	Potage Betteraves mimosa Boudin aux pommes Brie Flan semoule	Potage Tarte au Maroilles Pavé à l'ail Compote
 VENDREDI 8-nov.	Potage Salade haricots verts Paupiette Veau Flan de carottes Edam Banane	Potage Endives gratinées Fromage blanc Compote
SAMEDI 9-nov.	Salade verte Choucroute garnie Faisselle et coulis Tiramisu	Potage Crumble ratatouille Contentin Pruneaux au sirop
DIMANCHE 10-nov.	Terrine de légumes Filet mignon de porc Polenta crémeuse Chèvre frais Tartelette au citron	Soupe potiron Charcuterie Kiri Crème dessert

Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission menus
du 9 Août 2024,
les plats suivants sont proposés :
BOUDIN AUX POMMES, CHOUCRUTE
et
SOUPE DE POTIRON



	MIDI	SOIR
LUNDI 11-nov.  ARMISTICE	Civier Cuisse de canard aux olives Pommes dauphines Comté Vacherin	Potage Artichaut carbonara Suisse sucré Mirabelles au sirop
MARDI 12-nov.	Potage Salade de pommes de terre au morbier Rôti de Porc Epinards à la crème Samos Banane	Potage Quenelles sauce Aurore Saint Paulin Liégeois
MERCREDI 13-nov. 	Potage Pâté de campagne Pot au feu Légumes Reblochon Fruit de saison	Soupe tartiflette Pâtes sauce bolognaise Delice emmental Compote
JEUDI 14-nov.	Potage Haricots verts aux gésiers Omelette sauce forestière Pâtes Chanteneige Abricots au coulis	Velouté au camembert Poireau au jambon Bleu Quetsches au sirop
 VENDREDI 15-nov. 	Potage Salade de chou feur Langue de bœuf Purée Cerveille de Canut Mousse au chocolat	Soupe petits pois jambon Flan de courge Edam Pâtes de fruit
SAMEDI 16-nov.	Sardines au beurre Emincé de Volaille Champignons persillés Camembert Fruit de saison	Potage Quiche lorraine Fromage aromatisé Poire au chocolat
DIMANCHE 17-nov.	Salade composée Rôti de Veau Marrons Saint Paulin Bavarois	Potage St Germain Charcuterie Vache picon Compote

Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission menus
du 9 Août 2024,
les plats suivants sont proposés :
CIVIER, POT AU FEU,
MOUSSE AU CHOCOLAT et
FLAN DE COURGE

