

	MIDI	SOIR
LUNDI 23-sept.	Potage Salade verte Saucisson cuit Haricots blancs tomates Saint Paulin Purée d'ananas	Soupe HP Quiche du soleil Chavroux Biscuit
MARDI 24-sept.	Potage Terrine de campagne Haut de cuisse de poulet Risotto aux courgettes Bresse bleu Gâteau maison	Soupe HP Chou farcie sauce tomate Fromage blanc Compote
MERCREDI 25-sept.	Potage Salade endive et œuf Tête de Veau Pâtes Yaourt aromatisé Crème caramel	Soupe HP Emincé de poireau béchamel Saint Morêt Banane
JEUDI 26-sept.	Potage Sardines au beurre Crêpinette de porc Pommes de terre sautées Faisselle Salade de fruits	Potage Œuf dur meurette Bûche de chèvre Pruneaux au sirop
VENDREDI 27-sept.	Potage Salade artichaut et tomates Vol au vent Quenelles Edam Fruit de saison	Soupe HP Petits pois aux lardons Contentin Cocktail de fruits
SAMEDI 28-sept.	Salade de pâtes au thon Bœuf bourguignon Carottes Brie Poire chocolat	Potage Pomme cancoillotte Suisse sucré Flan
DIMANCHE 29-sept.	Terrine de poisson Sauté de Veau Polenta crémeuse Reblochon Tiramisu	Potage Charcuterie Kiri Compote et biscuit

Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission menus du 9
Août 2024, les plats suivants vous
sont proposés :
QUICHE, CUISSÉ DE POULET



	MIDI	SOIR
LUNDI 30-sept.	Potage Betteraves et fêta Potée garnie Tomme grise Fruit de saison	Soupe HP Gratin de courge Suisse aromatisé Riz au lait
MARDI 1-oct.	Potage Salade de mâche Paupiette de Veau Jardinière de légumes Saint Nectaire Gâteau roulé	Soupe HP Bœuf vinaigrette Yaourt aromatisé Banane
MERCREDI 2-oct.	Potage Salade chou fleur Gâteau de foie Quenelles Comté Mousse de fruits	Soupe HP Œuf florentine Samos Crème dessert
JEUDI 3-oct.	Potage Céleri rémoulade Carbonade de bœuf Pâtes Saint Paulin Fruit de saison	Potage Quiche lorraine Boursin nature Compote
VENDREDI 4-oct.	Potage Civier Poulet à la crème Gratin p. de terre Faisselle Tarte Foissiat	Gaudes Côtes de bettes à la bolognaise Gruyère Flan
SAMEDI 5-oct.	Carottes en salade Petit salé Lentilles Bresse bleu Fruit de saison	Soupe HP P. de terre ciboulette Chanteneige Compote
DIMANCHE 6-oct.	Asperges mayonnaise Civet de lapin Haricots panachés Chèvre frais Ile flottante	Potage Charcuterie Vache picon Pêche au sirop

Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission menus du 9
Août 2024, les plats suivants vous
sont proposés :
**POTÉE, GATEAU DE FOIE, CIVIER,
GAUDES, PETIT SALÉ LENTILLES,
LAPIN et HARICOTS**



	MIDI	SOIR
LUNDI 7-oct.	Tapioca Pâté croûte Paupiette de dinde Frites Camembert Fruit de saison	Soupe HP Poêlée légumes lardons Samos Abricots au coulis
MARDI 8-oct.	Potage Tarte au fromage Rôti de porc Flan de poireaux Edam Dessert lacté	Velouté de courgettes Pâtes sauce tomate Vache picon Compote
MERCREDI 9-oct.	Potage Salade d'endive, pomme, bleu Omelette Champignons persillés Ail et fines herbes Crumble ananas	Soupe HP Pomme de terre cancoillotte Bleu d'Auvergne Barre chocolat et cake
JEUDI 10-oct.	Potage Salade carottes chou Sauté de bœuf Pâtes Yaourt aux fruits Gâteau maison	Potage Artichaut carbonara Fromage vanillé Compote
VENDREDI 11-oct.	Apéritif Œuf mayonnaise Poisson sauce oseille Riz Bûche de chèvre Fruit de saison	Soupe HP Chou fleur persillé Suisse aromatisé Flan
SAMEDI 12-oct.	Salade verte Saucisson cuit Pommes Vapeur Saint Nectaire Pomme au four	Potage Gratin de blettes Fromage blanc Banane
DIMANCHE 13-oct.	Terrine de légumes Boulette Agneau Semoule légumes Fromage Mousse chocolat	Soupe HP Charcuterie Contentin nature Cocktail de fruits



Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission menus du 9
Août 2024, les plats suivants vous
sont proposés :
**OMELETTE AUX CHAMPIGNONS,
MOUSSE AU CHOCOLAT**



SEMAINE DU LUNDI

14/10/2024

AU DIMANCHE

20/10/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 14-oct. 	Potage Charcuterie espagnole Paëlla Yaourt nature Crème catalane 	Potage Tarte au fromage Bûche bleue Compote
MARDI 15-oct.	Potage Céleri et thon en salade Joue de porc Pommes de terre sautées Comté Quetsches au sirop	Soupe HP Crumble à la ratatouille Kiri Banane
MERCREDI 16-oct. 	Potage Pizza jambon champignon Boulettes de bœuf Spaghettis sauce tomate Saint Paulin Tiramisu 	Potage Flan de courges Suisse aromatisé Pêche au miel
JEUDI 17-oct.	Potage Pamplemousse Choucroute garnie Camembert Fruit de saison	Soupe HP Haricots et gésiers Chanteneige Biscuit et pâte fruits
 VENDREDI 18-oct.	Potage Salade verte surimi ananas Porc au lait de coco Purée patate douce Fromage vanillé Salade fruits exotiques 	Potage Quenelle sauce béchamel Saint Morêt Liégeois
SAMEDI 19-oct.	Macédoine et œuf Poitrine de Veau Champignons à la crème Tomme grise Fruit de saison	Potage Quiche au fenouil Fromage aromatisé Compote
DIMANCHE 20-oct. 	Terrine de sanglier Salmis de pintade Gratin dauphinois Chèvre frais Fondant au chocolat	Soupe HP Charcuterie Chavroux Crème dessert

Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission menus du 9 Août 2024, les plats suivants vous sont proposés :
FLAN DE COURGES SUCRÉ, CHOUCROUTE

