

Menu du 14 au 20 Octobre 2024

Les viandes sont d'origine U.E.



Lundi							Mardi							Mercredi							Jeudi							Vendredi							Samedi							Dimanche						
Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner													
Crème de Foie							Œuf Mimosa							Poireaux à la Vinaigrette							Carottes Râpées							Tomates en Salade							Macédoine de Légumes							Salade de Chèvres Chauds						
Tripes à la mode de Caen et Pommes Vapeur							Steak Haché et Haricots Beurre							Chipolata et Poêlée de Légumes Grillés							Echine de Porc et Coquillettes							Morue à la Portugaise							Aiguillettes de Poulet Marinées et Poêlée Ratatouille							Cuisse de Canard Confité et Pommes de Terre Sautées						
Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages						
Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Tarte à la Cerise						
Diner							Diner							Diner							Diner							Diner							Diner													
Potage du Jour							Soupe Cultivateur							Potage Jardinier							Velouté de Légumes							Potage de Nos Campagnes							Soupe Automnale							Soupe aux Vermicelles						
Gratin de Chou-Fleur							Quenelles Sauce Nantua							Quiche Lorraine							Gratin de Courgettes							Omelette au Lard							Cake Salé Jambon Fromage							Feuilleté à la Viande						
Salade							Salade							Salade							Salade							Salade							Salade							Salade						
Flan au Caramel							Fromage Blanc à la Fraise							Yahourt aux Fruits							Entremet Lacté au Sucre de Cannes							Compote de Pommes							Panna Cotta aux Fruits Rouges							Crème Dessert						