

Menu

Semaine du 10 au 16 octobre 2022

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 10	Salade de pommes de terre Saucisse de Toulouse Pommes vapeur Fromage ou laitage Compote de pommes	Émincé de chou blanc, vinaigrette à l'anchois Paupiette de veau au poivre vert Épinards en gratin Fromage ou laitage Panna cotta
MARDI 11	Salade de betteraves Gardianne de taureau Petits légumes sautés Fromage ou laitage Poires	Soupe au pistou Fromage ou laitage Compote de pommes
MERCREDI 12	Pissaladière Steak haché de bœuf façon bouchère Crumble de courgettes parmesan Fromage ou laitage Salade de fruits	Bouillon Tapioca Omelette aux herbes Fleurettes de brocolis sautés Fromage ou laitage Liégeois
JEUDI 13	Salade de riz au thon Tripes à la mode de Caen Carottes Vichy Fromage ou laitage Fruits de saison	Soupe de légumes Cuisse de poulet à la crème d'ail Salsifis caramélisés Fromage ou laitage Yaourt aux fruits
VENDREDI 14	Mesclun à l'oignon rouge Pavé de saumon à la crème d'aneth Endives braisées Fromage ou laitage Salade de fruits	Consommé de vermicelles Galopin de veau Duo de carottes Fromage ou laitage Fruits de saison
SAMEDI 15	Salade de pois chiches, échalote et cumin Filet mignon de porc aux champignons forestiers Pavé de polenta aux éclats d'olives Fromage ou laitage Banane chocolat façon split	Velouté de carottes Croque-monsieur Salade verte Fromage ou laitage Oranges à la cannelle
DIMANCHE 16	Tapenade et croûtons sur lit de salade Rôti de veau au thym Pommes de terre vapeur Fromage ou laitage Tarte aux pommes	Soupe de légumes Gratin de fruits de mer et chou-fleur Fromage ou laitage Riz au lait au caramel

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**