

# Menu

*Semaine du 24 au 30 octobre 2022*

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 24	Salade de pois chiches à l'orientale Cuisse de poulet rôtie au jus aillé Fricassée de blettes Plateau de fromages Corbeille de fruits de saison	Potage de carottes Hachis Parmentier Plateau de fromages Liégeois vanille nappé caramel
MARDI 25	Salade verte aux olives et basilic Jambon braisé Pommes de terre à l'anglaise et persil plat Plateau de fromages Île flottante nappée caramel	Velouté aux légumes du soleil Œufs en béchamel Épinards sautés Plateau de fromages Yaourt aux fruits
MERCREDI 26	Chou rouge mi-cuit en salade Couscous (poulet, merguez, boulettes) Plateau de fromages Grappe de raisin	Consommé de vermicelle Filet de poisson meunière et son quartier de citron Tomates au four Plateau de fromages Salade de clémentines
JEUDI 27	Concombre à la bulgare Tranche de paleron braisée sauce vin Courgettes sautées et son coulis Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Crème champignons Galette bretonne Épinards à la crème Plateau de fromages Crème caramel
VENDREDI 28	Œuf dur au surimi Filet de maquereau Bouquet de brocolis Plateau de fromages Fruits de saison	Potage Dubarry Ravioles au saumon crème d'aneth Plateau de fromages Carpaccio d'orange à la cannelle
SAMEDI 29	Poireaux vinaigrette façon mimosa Saucisse de Toulouse moutarde Purée de pommes de terre Plateau de fromages Fruits de saison	Velouté de potirons et lardons Escalope de dinde à l'italienne Carottes glacées Plateau de fromages Bananes
DIMANCHE 30	Duo de saucissons et ses condiments Agneau aux raisins blancs Semoule Plateau de fromages Clafoutis aux cerises	Soupe de brocolis Flammekueche Salade composée Plateau de fromages Yaourt aux fruits

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