

# Menu

*Semaine du 03 au 09 octobre 2022*

JOUR	MIDI	SOIR
<b>LUNDI 03</b>	Salade verte Filet de poisson du marché Poêlée de légumes Plateau de fromages Poire au chocolat	Soupe de légumes Paupiettes de veau en sauce Endives braisées Plateau de fromages Fruits
<b>MARDI 04</b>	Salade de haricots verts à l'échalote Lasagne au bœuf haché Salade verte Plateau de fromages Salade de fruits	Soupe de pois cassés Quiche Blettes et Champignons forestiers Feuille de Chêne à l'ail Plateau de fromages Raisin
<b>MERCREDI 05</b>	Salade verte au noix Andouillette sauce moutarde Haricots blanc Fromage ou Laitage Ile Flottante	Velouté de petits pois Pilons de Poulet avec son jus de cuisson Courgettes Sautées en Persillade Fromage ou laitage Flan au Caramel
<b>JEUDI 06</b>	Feuilleté provençal Côte de porc sauce charcutière Jeunes carottes sautées à l'ail Fromage ou Laitage Fromage Blanc aux fruits	Crème des Sous-Bois Omelette au Fromage Salade verte Fromage ou Laitage Kiwi
<b>VENDREDI 07</b>	Chou-fleur sauce cocktail Poisson du marché au citron Ecrasé de pommes de terre Fromage ou Laitage Salade de Clémentines	Consommé aux Vermicelles Paleron de Bœuf et son Duo de Moutarde Carottes à la crème, ail et persil Fromage ou Laitage Pommes cuites aux amandes
<b>SAMEDI 08</b>	Taboulé Emincé de Bœuf aux champignons Nouilles sautées Fromage ou Laitage Poire à la badiane	Velouté Parmentier Gratin de Poireaux au lardons  Fromage ou Laitage Faisselle et sa confiture
<b>DIMANCHE 09</b>	Rillettes et cornichon Cuisse de canette aux olives Pâtes trois couleurs Fromage ou Laitage Roulé au fruits rouge	Faisselle et sa Confiture Soupe de légumes Gratin de bœuf et Courge Fromage ou Laitage Banane

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