



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 5 octobre

Pamplemousse
Tajine d'Agneau et ses légumes
Semoule
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits

Potage de Légumes
Gratin de chou-fleur
au thon
Plateau de Fromages
Riz au Lait

Mardi 6 octobre

Betteraves vinaigrette
Langue de Boeuf sauce piquante
Navets glacés
Plateau de Fromages
Entremet

Potage de Légumes
Terrine de Lapin
Pommes de terre Vapeur
Plateau de Fromages
Compote

Mercredi 7 octobre

Piémontaise
Filet de Dinde
Carottes à la crème
Plateau de Fromages
Dessert du moment

Potage de Légumes
Poêlée campagnarde
aux poivrons et lardons
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Jeudi 8 octobre

Poireaux Mimosa
Tartiflette
Salade verte
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Potage de Légumes
Flan de brocolis
Œuf dur à la tripe
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Vendredi 9 octobre

Pâté de Foie
Filet de lieu beurre blanc agrumes
Endives braisées
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Potage de Légumes
Hachis Parmentier
Salade verte
Plateau de Fromages
Crème dessert vanille

Samedi 10 octobre

Macédoine mayonnaise
Rougail Saucisse
Riz
Plateau de Fromages
Fromage blanc aromatisé

Potage de Légumes
Quiche à l'oignon
Salade verte
Plateau de Fromages
Compote

Dimanche 11 octobre

Asperges
Sauté de veau aux champignons
Poêlée campagnarde
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Jambon
Poireaux à la béchamel
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Nature

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 12 octobre

Céleri Rémoulade
Boudin Noir
Purée de Pommes de terre
Plateau de Fromages
Entremet caramel

Potage de Légumes
Tarte camembert
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruits de Saison

Mardi 13 octobre

Salade Pommes de terre / Hareng
Lapin aux pruneaux
Carottes à l'ail
Plateau de Fromages
Œufs au lait

Potage de Légumes
Galantine de volaille
Gratin de patate douce
Plateau de Fromages
Abricots au sirop

Mercredi 14 octobre

Chou Fleur Vinaigrette
Bœuf bourguignon
Pâtes
Plateau de Fromages
Dessert du moment

Potage de Légumes
Terrine de Poisson Chaude
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Petits Suisses

Jeudi 15 octobre

Poireaux Mimosa
Poulet/ merguez
Semoule et légumes
Plateau de Fromages
Fruits de saisons

Potage de Légumes
Omelette nature
Pommes de terre
Plateau de Fromages
Riz au lait

Vendredi 16 octobre

Pâté de Campagne
saumon
Gratin de courgettes
Plateau de Fromages
Entremet praliné

Potage de Légumes
Gratin de coquillettes
Jambon
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Samedi 17 octobre

Salade Strasbourgeoise
Paupiette de Veau
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Compote

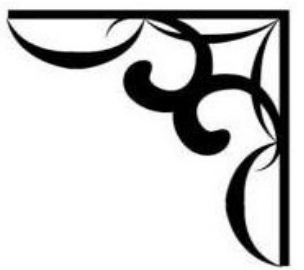
Potage de Légumes
Quiche aux poireaux
Salade verte
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Dimanche 18 octobre

Terrine de Crustacés
Pintade aux Pêches
Pommes de Terre Noisette
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Cervelas/ andouille/ saucisson
Jardinière de légumes
Plateau de Fromages
Liegeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 19 octobre

Macédoine aux oeufs vinaigrette
Sauté de porc au caramel
Salsifis
Plateau de Fromages
Crème dessert

Potage de Légumes
Brandade de maquereau
Salade
Plateau de Fromages
Compote

Mardi 20 octobre

Salade endives pommes et noix
Pot au feu
Choux et carottes
Plateau de Fromages
Iles flottantes

Potage de Légumes
Salade de gésiers
Pommes de terre
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits

Mercredi 21 octobre

Pamplemousse aux crevettes
Escalope de dinde à la crème
Pâtes
Plateau de Fromages
Dessert du moment

Potage de Légumes
Terrine de porc
Purée de butternut
Plateau de Fromages
Pomme cuite

Jeudi 22 octobre

Chou rouge
Tripes
Pommes de terre vapeur
Plateau de Fromages
Entremet

Potage de Légumes
Œufs durs
Chou-fleur à la crème
Plateau de Fromages
Riz au lait

Vendredi 23 octobre

Saucisson a l'ail
Gratin de fruits de mer
Riz safrané
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Potage de Légumes
Flan de légumes
Salade
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Samedi 24 octobre

Mousse de foie
Cuisse de poulet roti
Rosti de pomme de terre
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Potage de Légumes
Jambon Blanc
Endives à la béchamel
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Dimanche 25 octotbre

Avocat à la vinaigrette
Roulé de veau farci
Navets
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Tarte au thon
Salade
Plateau de Fromages
Mousse au chocolat

- ✓ Toutes les viandes sont d’origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l’équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages