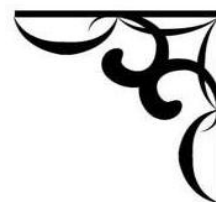


PETIT DEJEUNER

*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 de fèves
aux poivrons et lardons
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Jeudi 8 octobre

Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Potage de Légumes
Flan de brocolis
Poelée de légumes
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Vendredi 9 octobre

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

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

Samedi 10 octobre

Macédoine mayonnaise
Rougail Saucisse
Riz
Plateau de Fromages
Fromage blanc aromatisé

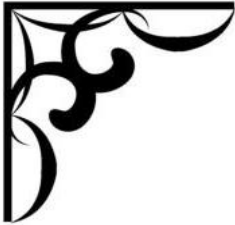
Potage de Légumes
Quiche à l'oignon
Salade verte
Plateau de Fromages
Compote

Dimanche 11 octobre

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

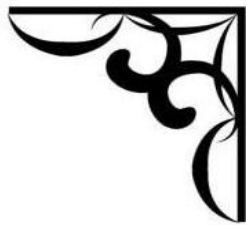
Potage de Légumes
Jambon
Poireaux à la béchamel
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Nature

- ✓ 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

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

Lundi 12 octobre

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

Mardi 13 octobre

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

Mercredi 14 octobre

Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Jeudi 15 octobre

Pâté de Campagne
Blanquette de saumon
Fondue de poireaux
Plateau de Fromages
Entremet

Vendredi 16 octobre

Salade Strasbour-geoise
Paupiette de Veau
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Compote

Samedi 17 octobre

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

Dimanche 18 octobre

DINER

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

Potage de Légumes
Poêlée lardons oignons
Purée de potimarron
Plateau de Fromages
Compote

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

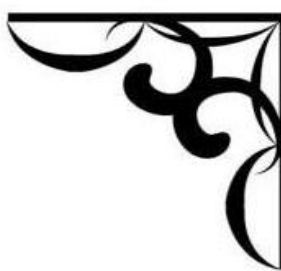
Potage de Légumes
Omelette nature
Pommes de terre
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Potage de Légumes
Jambon blanc
Gratin de patates douces
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Potage de Légumes
Quiche aux légumes
Salade
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Potage de Légumes
Cervelas
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

Pamplermousse 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
Riz au lait

Jeudi 22 octobre

Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

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

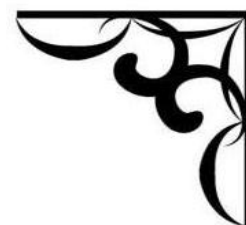
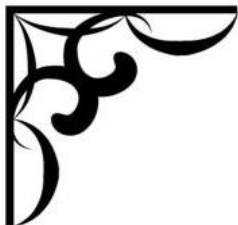
Potage de Légumes
Jambon Blanc
Endives à la béchamel
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Dimanche 25 octobre

Roulé de surimi mayonnaise
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



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

DINER

Lundi 26 octobre

Betteraves vinaigrettes
Hachis parmentier
Salade
Plateau de Fromages
Fruits de Saison

Potage de Légumes
Omelette
Poêlée forestière
Plateau de Fromages
Semoule aux Raisins Secs

Mardi 27 octobre

Chou blanc aux pommes et raisins
Saucisses
Lentilles
Plateau de Fromages
Œufs au lait

Potage de Légumes
Friand
haricots verts
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Mercredi 28 octobre

Salade de Mâche et Feta
Cuisse de Pintade au cidre
Céleri Poêlé
Plateau de Fromages
Dessert du moment

Potage de Légumes
Rillettes
Pommes de Terre sautées
Plateau de Fromages
Fromage blanc aromatisé

Jeudi 29 octobre

Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Potage de Légumes
Pâtes
à la bolognaise
Plateau de Fromages
Panna cotta aux fruits rouges

Vendredi 30 octobre

Brocolis vinaigrette
Poisson meunière (pané) beurre blanc citronné
Epinard à la crème
Plateau de Fromages
Entremet

Potage de légumes
Bouchée volaille
Poêlée de légumes
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Samedi 31 octobre

Croissillon Emmental
Rognons sauce poivre
Puree de butternut
Plateau de Fromages
Fruits de Saison

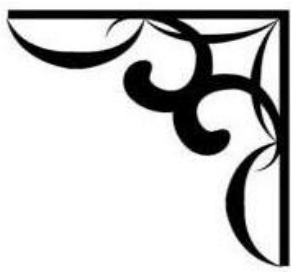
Potage de Légumes
Crêpes fourrées
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Petits suisses

Dimanche 1er novembre

Terrine de Crustacés, Mayonnaise
Cuisse de Poulet
Galette de Légumes
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Mortadelle
Pommes de terre persillées
Plateau de Fromages
Compote

- ✓ 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

**Salade Hawaïenne (riz crevette ananas)
Blanquette de veau
Poêlée de Légumes
Plateau de Fromages
Yaourt Sucré**

Lundi 2 novembre

**Potage de Légumes
Pâtes
à la carbonara
Plateau de Fromages
Compote**

**Carottes Râpées
Lapin à la moutarde
Gratin dauphinois
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits**

Mardi 3 novembre

**Potage de Légumes
Gallettes jambon emmental
Purée de courgette
Plateau de Fromages
Entremet**

**Perle de pâtes au surimi
Chipolatas de volaille
Haricots beurres à l'ail
Plateau de Fromages
Dessert du moment**

Mercredi 4 novembre

**Potage de Légumes
Jambon madère
Boulgour
Plateau de Fromages
Pêche au Sirop**

**Macédoine
Langue de bœuf sauce tomate
Pates
Plateau de Fromages
Fruits de saison**

Jeudi 5 novembre

**Potage de Légumes
Omelette
Choux fleur
Plateau de Fromages
Semoule au lait**

**Rillettes
Moules
Frites
Plateau de Fromages
Fruits de saison**

Vendredi 6 novembre

**Potage de légumes
Chili con carne
Haricots rouges maïs
Plateau de Fromages
Flan au caramel**

**Lentilles échalotes
Boudin Noir aux oignons
Pomme Fruit
Plateau de Fromages
Liégeois Vanille**

Samedi 7 novembre

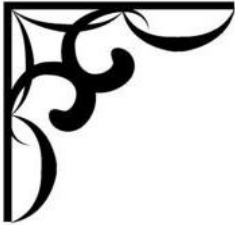
**Potage de Légumes
Blanc de volaille
Flan de légumes
Plateau de Fromages
Mirabelle au Sirop**

**Terrine de Légumes
Sot l'y laisse de dinde aux poivrons
Poêlée forestière
Plateau de Fromages
Pâtisserie**

Dimanche 8 novembre

**Potage de Légumes
Museau échalotes cornichons
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Nature**

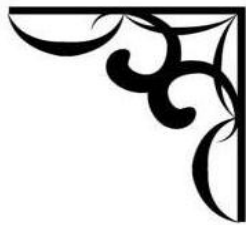
- ✓ Toutes les viandes sont d’origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l’équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER



DINER

Lundi 9 novembre

Salade de cœur de palmier et surimi
Sauté de veau Grand-mère
Purée de panais
Plateau de Fromages
Entremet

Potage de Légumes
Tartiflette
Salade
Plateau de Fromages
Fruit au sirop

Mardi 10 novembre

Duo carottes et Céleri remoulade
Andouillettes
Frites
Plateau de Fromages
Compote

Potage de Légumes
Poêlée campagnarde
aux lardons
Plateau de Fromages
Crème aux œufs

Mercredi 11 novembre

Taboulé libanais
Escalope de dinde au curry
Carottes à la crème
Plateau de Fromages
Dessert du moment

Potage de Légumes
Pâtes
à la bolognaise
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Jeudi 12 novembre

Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Potage de Légumes
Galantine de volaille
Gratin de légumes
Plateau de Fromages
Compote

Vendredi 13 novembre

Œuf mayonnaise
Dos de cabillaud persillade
Gratin de chou-fleur
Plateau de Fromages
Petits suisses fruités

Potage de Légumes
Quiche Lorraine maison
Salade
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits

Samedi 14 novembre

Saucisson à l'ail
Merguez d'agneau
Flageolets
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Potage de Légumes
Terrine de poisson
Purée de brocolis
Plateau de Fromages
Fromage blanc

Dimanche 15 novembre

Paté en croûte
Sauté de canard aux agrumes
Patate douce
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Roti de porc froid
Haricots verts chauds
Plateau de Fromages
Compote

- ✓ 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