

# MENUS

Du 23 au 29 octobre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Œuf mimosas
	<b>PLAT</b>	Sauté de porc aux olives Lentilles	Paupiette de veau Poêlée campagnarde	Cuisse de poulet rôti Frites	Hachis parmentier Salade verte	Colin sauce vin blanc Riz à la valenciennoise	Langue de bœuf Macaroni au beurre	Sauté de lapin chasseur Pommes de terre forestières
	<b>DESSERT</b>	Fruits de saison Buchette de chèvre	Fruits de saison Conté	Fruits de saison Edam	Camembert Mille feuilles	Fruits de saison Emmental	Fruits de saison Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes Pâtisserie
<u>DINER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<b>PLAT</b>	Tarte aux fruits de mer Haricots beurre persillés	Jambon sauce Madère Coquille au beurre	Tomate farcie Endives meunières	Boulettes d'agneau Chou-fleur persillade	Pavé du fromager Carottes au jus	Omelette nature Petits pois fermière	Ravioli à la tomate Salade verte
	<b>DESSERT</b>	Petit Suisse aux fruits	Crème dessert caramel	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Mamette aux poires	Crème vanille	Liégeois café

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale \*viande françaises ou UE