



Semaine n°44- du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

	MENU A	MENU B
LUNDI 28	<p> Potage de légumes</p> <p>Betterave à l'ail</p> <p>Cassoulet</p> <p>***</p> <p> Yaourt nature </p> <p> Purée de pomme (HVE) </p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Riz au surimi</p> <p>Cuisse de poulet sauce au poivre </p> <p>Poêlée de légumes (VG)</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Poire (HVE) </p>
MARDI 29	<p>Velouté aux champignons</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p> Sauté de dinde crème oignons</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fraidou</p> <p>Crème pâtissière à l'ananas </p>	<p>Velouté aux champignons</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska sauce tajine </p> <p>Semoule </p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan nappé caramel</p>
MERCREDI 30	<p>Potage de lentilles corail</p> <p>Carotte râpée au vinaigre de cidre</p> <p>Boulettes au bœuf sauce forestière</p> <p>Riz créole </p> <p>Brie</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Potage de lentilles corail</p> <p>Pizza</p> <p>Chou-fleur à la volaille au curcuma</p> <p>***</p> <p>Yaourt abricot  </p> <p>Ananas</p>
JEUDI 31	<p> Potage de légumes</p> <p>Paté de foie et cornichon</p> <p>Jambon braisé au porto</p> <p>Haricots verts aux oignons</p> <p>Vache qui rit </p> <p> Clafoutis (BIO) aux poires </p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Céleri sauce fromage blanc au curry</p> <p> Œufs brouillés </p> <p>P. de terre boulangères</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Liégeois café</p>
VENDREDI 1	<p>Crème soubise</p> <p>Pommes de terre sauce tartare</p> <p>Limande meunière </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Gouda</p> <p> Œuf au lait (BIO) au cointreau </p>	<p>Crème soubise</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Rognons de porc sauce madère</p> <p>Riz créole </p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Gâteau Basque</p>
SAMEDI 2	<p>Potage poireau p. de terre</p> <p>Chou rouge vinaigrette au cassis</p> <p>Poulet (Label Rouge) sauce marchand de vin </p> <p>P. de terre sauté</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Purée de pomme (HVE) raisin sec </p>	<p>Potage poireau p. de terre</p> <p>Taboulé </p> <p>Colin d'Alaska sauce bretonne </p> <p>Epinards béchamel </p> <p>Bûchette mi chèvre</p> <p>Flan vanille</p>
DIMANCHE 3	<p>Potage de légumes </p> <p>Mortadelle cornichons</p> <p>Sauté de porc à l'ancienne </p> <p>Carottes et navets </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Moelleux choco pommes </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Tartare de légumes au fromage frais ciboulette</p> <p>Poitrine de veau sauce chasseur</p> <p>Purée de p. de terre </p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Moelleux citron </p>

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâte tricolores, olive, poivron  
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

