

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE 2020 AU 04 OCTOBRE 2020

MENU

LUNDI
28

SARDINE - BEURRE ET CITRON
NAVARIN D'AGNEAU
BÛCHE DE CHEVRE
GERVITAS



POTAGE DE POTIRON
PÂTES A LA CARBONARA
TOME BLANCHE
FRUIT DE SAISON

MARDI
29

CAROTTES CUITES VINAIGRETTE
CHOUCROUTE
BONBEL
POMME CUITE



POTAGE DE LEGUMES
FLAN DE COURGETTES
CHANTENEIGE
SALADE POMME / ORANGE / BANANE

MERCREDI
30

ENDIVES AU GRUYERE
CUISSÉ DE PINTADE AUX MARRONS
POMMES PAILLASSON
FOURME
FLAN AUX ŒUFS

SOUPE A L'OIGNON (croûtons, gruyère)
HARICOTS VERTS
FROMAGE FONDU
COMPOTE DE FRUITS & BISCUITS



JEUDI
1

QUICHE AU FROMAGE MAISON
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE
EPINARDS
SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON

POTAGE DE COURGETTES
POMME VAPEUR
TOME EN SALADE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

VENDREDI
2

PAMPLEMOUSSE AU SUCRE
GRATIN DE POISSON
RIZ PILAF
SAINT FELICIEN
POIRE CUITE AU VIN

POTAGE DE LEGUMES VERTS
GRATIN DE POTIRON
CAMEMBERT
PÂTISSERIE



SAMEDI
3

ŒUFS DURS MIMOSA
POT AU FEU

CANTAL
CREME DESSERT

POTAGE DE CAROTTES
GRATIN DE MACARONI AU JAMBON
TARTARE AUX NOIX
FRUIT DE SAISON



DIMANCHE
4

TÊTE ROULÉE - CORNICHONS
BOUDIN NOIR AUX POMMES
PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE
PÂTISSERIE

POTAGE DE LEGUMES
CAROTTES SAUTÉES
FAISSELLE
COMPOTE DE FRUITS

