



SEMAINE DU 8 OCTOBRE AU 12 OCTOBRE

	ENTREES	PLAT	DESSERT
LUNDI 8	SOUPE A L'OIGNON POIRE AU CHEVRE AU SIROP D'ERABLE SALADE DE CHOU ROUGE CAROTTES ET MIEL SALADE DE FRUITS DE MER	LASAGNES A LA BOLOGNAISE FAIT MAISON CORDON BLEU A LA TOMATE COQUILLETES AU BASILIC HARICOTS VERTS VAPEUR	SAINT NECTAIRE EMMENTAL CREME BRULEE ET VERGEOISE MOUSSE AU CITRON FRUITS DE SAISON
MARDI 9	SOUPE A LA COURGETTE MILLE FEUILLE AVOCAT ET SAUMON FUME CHOU BLANC REMOULADE RAISIN ET NOIX ANDOUILLE CORNICHONS	SAUTE DE CANARD AUX CHAMPIGNONS ROTI DE VEAU AUX SAVEURS D'AUTOMNE PUREE DUO DE CHOU FLEUR AU GRATIN	MUNSTER CAMENBERT COMPOTE MULTIFRUITES ET POMMES
JEUDI 11	POTAGE DUBARRY CHAMPIGNON DE TOMATE ET ŒUF DUR MAYONNAISE CELERI AU ROQUEFORT MILLE FEUILLE DE PAIN D'EPICES AU TARTARE	EMINCE DE BŒUF LOCAL A LA PROVENCALE POULE AU POT LOCAL ET SES LEGUMES RIZ	VACHE QUI RIT TOME BLANCHE BAVAROIS AU CHOCOLAT FRUITS DE SAISON
Vendredi 12	SOUPE A LA TOMATE FLAMMENCKUECHE SALADE DE FRISEE AUX GESIERS CONFITS	POISSON DU JOUR A LA DIEPPOISE COLOMBO DE PORC FRITES CAROTTES VAPEUR AU BEURRE	MIMOLETTE BRIE YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRUITS FRUITS DE SAISON

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

la Principale

le chef de cuisine

La gestionnaire

P. PATIN

E , GRESSIER

V,POLLE

|

|

Plats du
LUNDI 8

LASAGNES A LA BOLOGNAISE

FAIT MAISON

CORDON BLEU A LA

TOMATE

COQUILLETES AU BASILIC

HARICOTS VERTS VAPEUR

Plats du
MARDI 9

AUX CHAMPIGNONS

ROTI DE VEAU AUX SAVEURS

D'AUTOMNE

PUREE

DUO DE CHOU FLEUR AU

GRATIN

Plats du
JEUDI 11

A LA PROVENCALE
POULE AU POT LOCAL ET
SES LEGUMES
RIZ
0

Plats du
Vendredi 12

POISSON DU JOUR
A LA DIEPPOISE
COLOMBO DE PORC
FRITES
CAROTTES VAPEUR AU BEURRE
#REF!

;

;