

MIDI

DATE	ENTRÉE	VIANDE	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT DOM /RAD
Lundi 14 octobre	Salade de chou fleur	Bœuf en daube	Macaronis	Fromage	Chocolat liegeois
Mardi 15 octobre	Pâté de campagne	Sauté de poulet sauce bolets	Pommes rostis	Fromage	Salade de fruits
Mercredi 16 octobre	Pomelos au sucre	Pot au feu	Légumes	Fromage	Œufs à la neige
Jeudi 17 octobre	Salade chou fleur et surimi	Tomates farcies	Riz pillaf	Fromage	Flan chocolat
Vendredi 18 octobre	Tarte oignons et jambon	Saumonnette sauce échalotes	Cote de Blettes persillées	Fromage	Fruit de saison
Samedi 19 octobre	Salade verte et croustons	Andouillettes au vin blanc	Gratin dauphinois	Fromage	Eclair vanille
Dimanche 20 octobre	Mousse de canard en gelée	Veau marengo	Carottes ciboulettes	Fromage	crème renversée
Lundi 21 octobre	Carottes/celeri remoulade	Lasagnes à la bolognaise		Fromage	Compote et gâteaux sec
Mardi 22 octobre	Feuilleté au fromage	Bœuf sauce provençale	Haricots verts et oignons	Fromage	Mousse à la mangue
Mercredi 23 octobre	Terrine de légumes	Rôti de veau	Gratin de chou fleur	Fromage	Pruneaux au vin rouge
Jeudi 24 octobre	Salade verte et thon	Cuisse de poulet aux herbes	Torsadettes	Fromage	Flan aux fruits

Vendredi 25 octobre	Gratinée aux oignons	Saumon sauce échalotes	Pommes de terre vapeur	Fromage	Tarte normande
Samedi 26 octobre	Salade piémontaise	Cordon bleu	Petits pois à la française	Fromage	Fruit de saison
Dimanche 27 octobre	Terrine forestière	Rognons de veau sauce moutarde	Riz basmati	Fromage	Bavarois passion
Lundi 28 octobre	Salade de pâtes tricolores	Bœuf braisé	Navets glacés au jus	Fromage	Tiramisu aux framboises
Mardi 29 octobre	Poireaux sauce vinaigrette	Steak haché beurre maitre d'hotel	Pommes dauphines	Fromage	Fruit de saison
Mercredi 30 octobre	Salade verte mimosa	Jambon poêlé ananas	Endivettes braisées	Fromage	Flan aux œufs
Jeudi 31 octobre	Terrine de saumon	Rôti de dindonneau	Bouquetière de légumes	Fromage	Tarte pommes rhubarbes
Vendredi 1 novembre	Quiche lorraine	Merlu sauce citron	Semoule	Fromage	Mousse chocolat
Samedi 2 novembre	Velouté d'asperges	Saucisson au vin rouge	Pommes boulangères	Fromage	Compote et gâteaux sec
Dimanche 3 novembre	Pâté croute Richelieu	Rable de lapin sauce provençale	Salsifis au jus	Fromage	Tarte au citron
Lundi 4 novembre	Fond artichaud à la diable	Bœuf sauce chasseur	Macaronis	Fromage	Fruit de saison
Mardi 5 novembre	Betteraves et mâches	Milanaise	Jardinière de légumes	Fromage	Flan praliné
Mercredi 6 novembre	Salade verte croutons et noix	Endives au jambon		Fromage	Banane

Jeudi 7 novembre	Saucisson ail et beurre	Rôti de veau	Purée de légumes	Fromage	Paris Brest
Vendredi 8 novembre	Tarte du soleil	Quenelles de brochet sauce bisque	Epinards hachés	Fromage	Salade de fruits
Samedi 9 novembre	Velouté de courge	Sauté de porc au curry	Carottes vichy	Fromage	Compote et gâteaux sec
Dimanche 10 novembre	Salade de museau de boeuf	Balquette de dinde	Purée	Fromage	Miroir aux framboises
Lundi 11 novembre	Terrine de lapin	Rognons de veau sauce champignons	Riz Basmati	Fromage	Crumble aux pommes
Mardi 12 novembre	Salade mexicaine	Bœuf bourguignon	Tortis	Fromage	Poire au chocolat
Mercredi 13 novembre	Jambon à la Russe	Cuisse de pintade	Brocolis persillés	Fromage	Gâteau de riz
Jeudi 14 novembre	Poireaux sauce vinaigrette	Viande bolognaise	Macaronis	Fromage	Flan patissier
Vendredi 15 novembre	Œufs mimosa	Cabillaud sauce safranée	Riz pilaf et brunoise de	Fromage	Tropézienne
Samedi 16 novembre	Carottes/celeri remoulade	Choucroute garnie		Fromage	crème chocolat
Dimanche 17 novembre	Mousse de canard en gelée	Sauté de veau marengo	Rôstis de légumes	Fromage	crème renversée
Lundi 18 novembre	Salade de pâtes tricolores	Boudin	Purée	Fromage	Fruit de saison
Mardi 19 novembre	Velouté de cresson	Epaule de porc	Petits pois au jus	Fromage	Tarte aux abricots

Mercredi 20 novembre	Paté de tête	Cordon bleu	Pommes noisettes	Fromage	crème chocolat
Jeudi 21 novembre	Salade verte	Paëlla au poulet	riz	Fromage	Œufs à la neige
Vendredi 22 novembre	Pizza	Doré de hoki	Blettes persillées	Fromage	Mirabelles au sirop
Samedi 23 novembre	Salade lyonnaise	Saucisson au vin rouge	Pommes de terre vapeur	Fromage	tarte aux pralines
Dimanche 24 novembre	Jambon beurre	Emincé de dinde sauce provençale	Fenouil braisé	Fromage	Bavarois framboise
Lundi 25 novembre	Salade de betteraves et	Sauté de bœuf et champignons	Semoule	Fromage	Flan vanille
Mardi 26 novembre	Torsadettes et cervelas	Paupiette de lapin et petits légumes	Carottes persillées	Fromage	salade d'oranges
Mercredi 27 novembre	Pomelos au sucre	Lard et saucisson	Chou vert et pommes de terre	Fromage	Crème de Marrons
Jeudi 28 novembre	Feuilleté du soleil	Gigot d'agneau	Flageolets	Fromage	Poire au vin rouge
Vendredi 29 novembre	Flammekueche	Colin sauce bearnaise	Pommes vapeur	Fromage	Compote et gâteaux sec
Samedi 30 novembre	Pâte de campagne	Cuisse de poulet sauce chasseur	Endivettes braisées	Fromage	Beignet aux fruits
Dimanche 1 décembre	Saucisson brioché	Pintade rôtie	Gratin de cardons	Fromage	Tarte au citron
Lundi 2 décembre	Salade chou fleur et surimi	Sauté de porc aux olives	Riz basmati	Fromage	Fruit de saison

Mardi 3 décembre	Terrine de légumes	Escalope viennoise	Epinards en branche et	Fromage	Banane
Mercredi 4 décembre	Salade de museau de boeuf	Rôti de veau	Gratin dauphinois	Fromage	Crème à la vanille
Jeudi 5 décembre	Salade verte mimosa	Viande bolognaise	Spaghettis	Fromage	Compote et gâteaux sec
Vendredi 6 décembre	Velouté aux champignons	Poisson sauce meunière	Haricots verts persillés	Fromage	Cocktail de fruits
Samedi 7 décembre	Tarte poireaux et lardons	Blanquette de dinde	Purée de légumes	Fromage	Eclair vanille
Dimanche 8 décembre	Saucisson brioché	Cuisse de canette	Carottes et lardons	Fromage	Miroir passion
Lundi #REF!	Fond d'artichaud mayonnaise	Bœuf sauce provençale	Torsadettes	Fromage	Mousse au chocolat

