












SEMAINE DU 19 OCTOBRE 2020 AU 25 OCTOBRE 2020

# MENU

|                       |  |  |  |
|-----------------------|--|--|--|
| <b>LUNDI</b><br>19    | <b>JULIENNE DE LEGUMES VINAIGRETTE<br/>POULET RÔTI AUX HERBES<br/>FRITES<br/>TARTARE AUX NOIX<br/>MARRON SUISSES</b>                                   |    | <b>POTAGE DE LEGUMES<br/>GRATIN DE COURGETTES AUX OIGNONS<br/>TOME<br/>FRUIT DE SAISON</b>     |
| <b>MARDI</b><br>20    | <b>BETTERAVES AUX OIGNONS / ŒUFS DURS<br/>RIZOTTO AU POISSON<br/>SAINT FELICIEN<br/>SALADE POMME / ORANGE / KIWI</b>                                   |     | <b>POTAGE DE LEGUMES<br/>GRATIN D'ENDIVES<br/>TOME NOIRE<br/>COMPOTE DE FRUITS</b>             |
| <b>MERCREDI</b><br>21 | <b>TERRINE DE POISSON<br/>EMINCES DE VOLAILLE AU CIDRE<br/>COTES DE BLETTE SAUTEES A L'AIL<br/>BONBEL<br/>PÂTISSERIE MAISON</b>                        |   | <b>SOUPE A L'OIGNON<br/>QUICHE LORRAINE MAISON<br/>CHANTENEIGE<br/>FRUIT DE SAISON</b>         |
| <b>JEUDI</b><br>22    | <b>SALADE VERTE<br/>CAILLETTE<br/>POMME DE TERRE VAPEUR<br/>TOME EN SALADE<br/>ABRICOTS A LA GELEE</b>   |  | <b>POTAGE DE CAROTTES<br/>CHOU-FLEUR SAUCE AURORE<br/>SAINT-PAULIN<br/>FRUIT DE SAISON</b>     |
| <b>VENDREDI</b><br>23 | <b>PIZZA MAISON<br/>FILET DE LIEU SAUCE CRUSTACES<br/>HARICOTS BEURRE AU CITRON<br/>FOURME<br/>FRUIT DE SAISON</b>                                     |     | <b>POTAGE DE COURGETTES<br/>POÊLEE DE PÂTES PAYSANNE<br/>KIRI NATURE<br/>ANANAS AU SIROP</b>   |
| <b>SAMEDI</b><br>24   | <b>CAROTTES RÂPEES CUITES VGTE<br/>LANGUE DE BŒUF<br/>PUREE DE POMMES DE TERRE<br/>BÛCHE DE CHEVRE<br/>FLAN AUX ŒUFS</b>                               |     | <b>POTAGE HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE<br/>SALSIFIS A LA TOMATE<br/>CANTAL<br/>BISCUIT</b> |
| <b>DIMANCHE</b><br>25 | <b>SALADE DE RIZ / CREVETTES/MOULE/THON SAUCE COCKTAIL<br/>GIGOT D'AGNEAU A LA CREME D'AIL<br/>HARICOTS VERTS PERSILLES<br/>FROMAGE<br/>PÂTISSERIE</b> |    | <b>POTAGE DE POTIRON CHÂTAIGNE<br/>SOUFFLE<br/>FROMAGE BLANC<br/>POIRE AU SIROP</b>            |



