

SEMAINE DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 21 OCTOBRE STE CELENE	VELOUTÉ DE BOLETS BETTERAVES ROUGES BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PETIT COTENTIN - BEURRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT		VELOUTÉ DE BOLETS FEUILLETÉ AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE PETIT COTENTIN - BEURRE COMPOTE DE POIRES		VELOUTÉ DE BOLETS BETTERAVES ROUGES BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS EDAM SANS SEL - BEURRE CRÈME DESSERT CHOCOLAT		VELOUTÉ DE BOLETS BETTERAVES ROUGES BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PETIT COTENTIN - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	
MARDI 22 OCTOBRE STE ELODIE	POTAGE POTIRON ŒUF DUR MAYONNAISE TRANCHE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ POÊLÉE MÉRIDIONALE EDAM - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE POTIRON TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENT STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT POMMES SAUTÉES EDAM - BEURRE FROMAGE FRAIS SUCRÉ		POTAGE POTIRON ŒUF DUR CITRONNÉ TRANCHE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ POÊLÉE MÉRIDIONALE SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE POTIRON ŒUF DUR MAYONNAISE TRANCHE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ POÊLÉE MÉRIDIONALE EDAM - BEURRE FRUIT DE SAISON	
MERCREDI 23 OCTOBRE ST J. DE CAPSTRAN	CRÈME DE VOLAILLE CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE PORC AUX LARDONS GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL - BEURRE TARTE AUX POMMES		CRÈME DE VOLAILLE MAQUEREAU AU CITRON RÔTI DE DINDE À LA TOMATE COQUILLETES EMMENTAL - BEURRE CRÈME PRALINÉE		CRÈME DE VOLAILLE CÉLERI VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE À LA TOMATE COQUILLETES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE TARTE AUX POMMES		CRÈME DE VOLAILLE CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE À LA TOMATE COQUILLETES EMMENTAL - BEURRE YAOURT NATURE	
JEUDI 24 OCTOBRE ST FLORENTIN	POTAGE TOMATES CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GOULASCH DE BŒUF À LA HONGROISE SEMOULE CAROTTES EN RONDELLES MIMOLETTE - BEURRE COMPOTE DE POMMES		POTAGE TOMATES TARTE AUX POIREAUX CHOU FARCI SAUCE TOMATE PURÉE MIMOLETTE - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE TOMATES CRUDITÉS GOULASCH DE BŒUF À LA HONGROISE SEMOULE CAROTTES EN RONDELLES EDAM SANS SEL - BEURRE COMPOTE DE POMMES		POTAGE TOMATES CRUDITÉS GOULASCH DE BŒUF À LA HONGROISE SEMOULE CAROTTES EN RONDELLES MIMOLETTE - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	
VENREDI 25 OCTOBRE ST GREPIN	POTAGE BROCOLIS CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUMONETTE SAUCE HOLLANDAISE POMMES GRENAILLES POÊLÉE DE LÉGUMES SAINT PAULIN - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF		POTAGE BROCOLIS SALADE DE LENTILLES ET TOMATE HACHÉ DE VEAU À L'ÉCHALOTE PÂTES AU GRUYÈRE SAINT PAULIN - BEURRE YAOURT AROMATISÉ		POTAGE BROCOLIS CHAMPIGNONS À LA GRECQUE HACHÉ DE VEAU À L'ÉCHALOTE PÂTES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE YAOURT AROMATISÉ		POTAGE BROCOLIS CHAMPIGNONS À LA GRECQUE HACHÉ DE VEAU À L'ÉCHALOTE PÂTES SAINT PAULIN - BEURRE YAOURT NATURE	
SAMEDI 26 OCTOBRE ST DIMITRI	POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE RÉMOULADE BŒUF BOURGUIGNON AUX CAROTTES PURÉE AU BEURRE DÉLICE DE CHÈVRE - BEURRE PÊCHES AU SIROP		POTAGE PARMENTIER QUENELLES DE VOLAILLE CRÈME FORESTIÈRE EMINCÉ DE POULET SAUCE PROVENÇALE PIPERADE DE LÉGUMES RIZ CRÉOLE DÉLICE DE CHÈVRE - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ		POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE BŒUF BOURGUIGNON AUX CAROTTES PURÉE AU BEURRE GOUDA SANS SEL - BEURRE PÊCHES AU SIROP		POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE RÉMOULADE BŒUF BOURGUIGNON AUX CAROTTES PURÉE AU BEURRE DÉLICE DE CHÈVRE - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE	
DIMANCHE 27 OCTOBRE STE EMBELINE	POTAGE DE LENTILLES CORAIL TERRINE AUX 2 POISSONS SAUCE ARMORICAINE RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS POMMES RÔTIES CAMEMBERT - BEURRE DEMI MERVEILLEUX AU CAFÉ		POTAGE DE LENTILLES CORAIL TARTE TOMATE CHÈVRE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE GRATIN DAUPHINOIS CAROTTES BRAISÉES CAMEMBERT - BEURRE DEMI MERVEILLEUX AU CAFÉ		POTAGE DE LENTILLES CORAIL PAVÉ DE POISSON SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS POMMES PERSILLÉES EDAM SANS SEL - BEURRE DEMI MERVEILLEUX AU CAFÉ		POTAGE DE LENTILLES CORAIL PAVÉ DE POISSON SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS POMMES RÔTIES CAMEMBERT - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	