

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 4 AU 10 OCTOBRE 2021								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 4 OCTOBRE ST FRANCOIS D'ASSISE VISITATION	SOUPE A L'OIGNON CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL BŒUF MODE POMMES PERSILLEES BÛCHE DE LAIT A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT		SOUPE A L'OIGNON CAROTTES RÂPEES RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIERE PENNES AU BASILIC BÛCHE DE LAIT A LA COUPE PETITS SUISSES SUCRES		SOUPE A L'OIGNON CAROTTES RÂPEES BŒUF MODE POMMES PERSILLEES GOUDA SANS SEL MOUSSE AU CHOCOLAT		SOUPE A L'OIGNON CAROTTES RÂPEES BŒUF MODE POMMES PERSILLEES BÛCHE DE LAIT A LA COUPE PETITS SUISSES NATURE	
MARDI 5 OCTOBRE STE FLEUR	POTAGE MARAÎCHER CHAMPIGNONS A LA GRECQUE EMINCE DE POULET SAUCE PAPRIKA PUREE AU BEURRE CAMEMBERT COMPOTE DE POIRES		POTAGE MARAÎCHER CELERI REMOULADE MOULES A LA CREME DE MAROILLES POMMES RÔTIES CAMEMBERT CRÊPE A LA CONFITURE		POTAGE MARAÎCHER CELERI CITRONNE EMINCE DE POULET SAUCE PAPRIKA PUREE AU BEURRE SAINT PAULIN SANS SEL CRÊPE NATURE		POTAGE MARAÎCHER CELERI CITRONNE EMINCE DE POULET SAUCE PAPRIKA PUREE AU BEURRE CAMEMBERT CRÊPE NATURE	
MERCREDI 6 OCTOBRE ST BRUNO STE-BLANDINE	POTAGE CRESSON TARTE AU FROMAGE TOMATE FARCIE SAUCE PIPERADE RIZ CREOLE MIMOLETTE A LA COUPE SALADE DE FRUITS		POTAGE CRESSON PÂTE A L'AIL RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE BEARNAISE TOMATES PROVENCALES POMMES NOISETTES MIMOLETTE A LA COUPE POMME CUITE A LA CHICOREE		POTAGE CRESSON CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE ALLEGEE TOMATES PROVENCALES POMMES VAPEUR GOUDA SANS SEL POMME CUITE A LA CHICOREE		POTAGE CRESSON CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE ALLEGEE TOMATES PROVENCALES POMMES VAPEUR MIMOLETTE A LA COUPE SALADE DE FRUITS SANS SUCRE	
JEUDI 7 OCTOBRE ST SERGE ST KEVIN	POTAGE ST GERMAIN ŒUF A LA RUSSE MIJOTE DE DINDE AUX HERBES POMMES FONDANTES BROCOLIS TOMME NOIRE FRUIT		POTAGE ST GERMAIN FILET DE HARENG FUME POTJEVLEESCH MAISON POMMES SAUTEES TOMME NOIRE PAIN PERDU A LA CASSONADE		POTAGE ST GERMAIN ŒUF A LA RUSSE MIJOTE DE DINDE AUX HERBES POMMES FONDANTES BROCOLIS SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT		POTAGE ST GERMAIN ŒUF A LA RUSSE MIJOTE DE DINDE AUX HERBES POMMES FONDANTES BROCOLIS TOMME NOIRE FRUIT	
VENREDI 8 OCTOBRE STE PELAGIE STE CLOTHILDE	POTAGE CAROTTES CONCOMBRES A LA CREME PAVE DE HOKI SAUCE CREVETTE EPINARDS A LA CREME RIZ EMMENTAL A LA COUPE CREME PISTACHE		POTAGE CAROTTES PIZZA AU FROMAGE PÂTES A LA BOLOGNAISE EMMENTAL A LA COUPE TIRAMISU		POTAGE CAROTTES CONCOMBRES VINAIGRETTE PAVE DE HOKI SAUCE CITRON EPINARDS A LA CREME RIZ GOUDA SANS SEL CREME PISTACHE		POTAGE CAROTTES CONCOMBRES VINAIGRETTE PAVE DE HOKI SAUCE CITRON EPINARDS A LA CREME RIZ EMMENTAL A LA COUPE FROMAGE BLANC	
SAMEDI 9 OCTOBRE ST DENIS ST IGOR	VELOUTE DE POTIRON BETTERAVES ROUGES STEAK HACHE SAUCE POIVRE PRINTANIERE DE LEGUMES EDAM PÊCHES AU SIROP		VELOUTE DE POTIRON MUSEAU VINAIGRETTE ENDIVES A LA FLAMANDE POMMES PERSILLEES EDAM FRUIT		VELOUTE DE POTIRON BETTERAVES ROUGES STEAK HACHE SAUCE POIVRE PRINTANIERE DE LEGUMES SAINT PAULIN SANS SEL PÊCHES AU SIROP		VELOUTE DE POTIRON BETTERAVES ROUGES STEAK HACHE SAUCE POIVRE PRINTANIERE DE LEGUMES EDAM FRUIT	
DIMANCHE 10 OCTOBRE ST GHISLAIN ST MORBERT	VELOUTE DE TOMATES RILLETES ET CONDIMENT PAUPIETTE DE LAPIN A LA BIÈRE HARICOTS BEURRE POMMES RÔSTIS CROIX DE MALTE FLAN A LA CREME		VELOUTE DE TOMATES TARTELETTE AU VIEUX LILLE PALERON DE BŒUF SAUCE PIQUANTE LEGUMES DU BOUILLON POMMES LYONNAISES CROIX DE MALTE FLAN A LA CREME		VELOUTE DE TOMATES CŒUR DE PALMIER PALERON DE BŒUF SAUCE PIQUANTE LEGUMES DU BOUILLON POMMES LYONNAISES GOUDA SANS SEL FLAN A LA CREME		VELOUTE DE TOMATES CŒUR DE PALMIER PALERON DE BŒUF SAUCE PIQUANTE LEGUMES DU BOUILLON POMMES LYONNAISES CROIX DE MALTE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 11 OCTOBRE ST FIRMIN	POTAGE POIREAUX FEUILLETE AU FROMAGE RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE PUREE DE CAROTTES GOUDA A LA COUPE FRUIT		POTAGE POIREAUX CHAMPIGNONS A LA GRECQUE LASAGNES A LA BOLOGNAISE GOUDA A LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS		POTAGE POIREAUX CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE PUREE DE CAROTTES SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT		POTAGE POIREAUX CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE PUREE DE CAROTTES GOUDA A LA COUPE FRUIT	
MARDI 12 OCTOBRE ST WILFRIED	VELOUTE DE LEGUMES PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTE DE BŒUF AU ROMARIN HARICOTS PLATS POMMES RÔSTIS RONDELE AUX FINES HERBES CREME VANILLE		VELOUTE DE LEGUMES BETTERAVES ROUGES A L'ANETH PAUPIETTE DE POISSON RIZ AU CURCUMA POËLEE DE POIVRONS RONDELE AUX FINES HERBES BEIGNET AU CHOCOLAT		VELOUTE DE LEGUMES BETTERAVES ROUGES A L'ANETH SAUTE DE BŒUF AU ROMARIN HARICOTS PLATS POMMES VAPEUR GOUDA SANS SEL CREME VANILLE		VELOUTE DE LEGUMES BETTERAVES ROUGES A L'ANETH SAUTE DE BŒUF AU ROMARIN HARICOTS PLATS POMMES VAPEUR RONDELE AUX FINES HERBES FROMAGE BLANC	
MERCREDI 13 OCTOBRE ST GERAUD	POTAGE DE POIS CASSES TARTE AUX POIREAUX CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE PUREE A LA MUSCADE SAINT MORËT FLAN CAMEL		POTAGE DE POIS CASSES PÂTE A LA BIERE HACHIS PARMENTIER SALADE ICEBERG SAINT MORËT SALADE DE FRUITS		POTAGE DE POIS CASSES POIREAUX VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE ICEBERG SAINT PAULIN SANS SEL SALADE DE FRUITS		POTAGE DE POIS CASSES POIREAUX VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE ICEBERG SAINT MORËT SALADE DE FRUITS SANS SUCRE	
JEUDI 14 OCTOBRE ST JUSTE	POTAGE A L'OIGNON CONCOMBRES SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM CAROTTES AU CUMIN POMMES RISSOLEES CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES		POTAGE A L'OIGNON CRÊPE AUX CHAMPIGNONS POULET FUME PETITS POIS POMMES RÔTIES CHANTENEIGE PAIN D'EPICES		POTAGE A L'OIGNON CONCOMBRES SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM CAROTTES AU CUMIN POMMES VAPEUR GOUDA SANS SEL COMPOTE DE POMMES		POTAGE A L'OIGNON CONCOMBRES SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM CAROTTES AU CUMIN POMMES VAPEUR CHANTENEIGE COMPOTE SANS SUCRE	
VENDREDI 15 OCTOBRE STE THERESE D'AVILA	POTAGE CRECY SALADE DE TOMATES AU CERFEUIL BEAUFILLET DE COLIN POËLE SAUCE ESTRAGON RATATOUILLE NICOISE SEMOULE A LA CORIANDRE SAINT PAULIN YAOURT AROMATISE		POTAGE CRECY POIREAUX VINAIGRETTE SPAGHETTIS A LA CARBONARA SAINT PAULIN TARTE A L'ABRICOT		POTAGE CRECY SALADE DE TOMATES BEAUFILLET DE COLIN POËLE SAUCE ESTRAGON RATATOUILLE NICOISE SEMOULE A LA CORIANDRE SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT AROMATISE		POTAGE CRECY SALADE DE TOMATES BEAUFILLET DE COLIN POËLE SAUCE ESTRAGON RATATOUILLE NICOISE SEMOULE A LA CORIANDRE SAINT PAULIN YAOURT NATURE	
SAMEDI 16 OCTOBRE STE EDWIGE	POTAGE MARAÎCHER TERRINE DE LEGUMES SAUCE PAPRIKA STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE HARICOTS VERTS POMMES LYONNAISES CAMEMBERT MOUSSE AU CAFE		POTAGE MARAÎCHER SARDINES A L'HUILE SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE CHOUX DE BRUXELLES POMMES SAUTEES CAMEMBERT FRUIT		POTAGE MARAÎCHER CRUDITES SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE CHOUX DE BRUXELLES POMMES LYONNAISES GOUDA SANS SEL FRUIT		POTAGE MARAÎCHER CRUDITES SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE CHOUX DE BRUXELLES POMMES LYONNAISES CAMEMBERT FRUIT	
DIMANCHE 17 OCTOBRE ST BAUDOIN	VELOUTE DUBARRY TERRINE DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE SAUTE DE VEAU MARENGO PRINTANIERE DE LEGUMES CREME DE CHEVRE ENTREMET FRUITS ROUGES		VELOUTE DUBARRY TARTE OIGNONS LARDONS RÔTI DE BŒUF SAUCE ECHALOTE GRATIN DAUPHINOIS CREME DE CHEVRE ENTREMET FRUITS ROUGES		VELOUTE DUBARRY TERRINE DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE SAUTE DE VEAU MARENGO PRINTANIERE DE LEGUMES SAINT PAULIN SANS SEL ENTREMET FRUITS ROUGES		VELOUTE DUBARRY TERRINE DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE SAUTE DE VEAU MARENGO PRINTANIERE DE LEGUMES CREME DE CHEVRE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 18 AU 24 OCTOBRE 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 18 OCTOBRE ST LUC	POTAGE ST GERMAIN MACEDOINE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE SAUCE TOMATE COQUILLETES AU BEURRE TOMME BLANCHE A LA COUPE YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE ST GERMAIN FEUILLETE AU POISSON ENDIVES A LA FLAMANDE POMMES VAPEUR TOMME BLANCHE A LA COUPE ANANAS AU SIROP		POTAGE ST GERMAIN MACEDOINE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE SAUCE TOMATE COQUILLETES GOUDA SANS SEL YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE ST GERMAIN MACEDOINE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE SAUCE TOMATE COQUILLETES TOMME BLANCHE A LA COUPE YAOURT NATURE	
MARDI 19 OCTOBRE ST RENE	VELOUTE DE LEGUMES TARTE AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE BRUNE POMMES NOISETTE CARRE FRAIS FRUIT		VELOUTE DE LEGUMES POIREAUX VINAIGRETTE COLIN A L'ESPAGNOL FONDUE DE POIVRONS RIZ PILAF CARRE FRAIS CREME DESSERT PISTACHE		VELOUTE DE LEGUMES POIREAUX VINAIGRETTE COLIN A L'ESPAGNOL FONDUE DE POIVRONS RIZ PILAF SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT		VELOUTE DE LEGUMES POIREAUX VINAIGRETTE COLIN A L'ESPAGNOL FONDUE DE POIVRONS RIZ PILAF CARRE FRAIS FRUIT	
MERCREDI 20 OCTOBRE STE ADELINE	POTAGE POIREAUX CELERI REMOULADE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES MIMOLETTE A LA COUPE LIEGEOIS VANILLE		POTAGE POIREAUX PÂTE DE CAMPAGNE ET PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES HARICOTS BEURRE POMMES DE TERRE AU BEURRE MIMOLETTE A LA COUPE COMPOTE DE POIRES		VELOUTE DE POIS CASSES CELERI CITRONNE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES GOUDA SANS SEL LIEGEOIS VANILLE		VELOUTE DE POIS CASSES CELERI CITRONNE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES CROIX DE MALTE COMPOTE SANS SUCRE	
JEUDI 21 OCTOBRE STE CELINE	VELOUTE DE TOMATES CAROTTES VINAIGRETTE OMELETTE EPINARDS A LA CREME POMMES DE TERRE CIBOULETTE RONDELE AUX NOIX SALADE DE FRUITS		VELOUTE DE TOMATES CRÊPE AU JAMBON HACHIS PARMENTIER SALADE RONDELE AUX NOIX CHOU VANILLE		VELOUTE DE TOMATES CAROTTES VINAIGRETTE OMELETTE EPINARDS POMMES DE TERRE CIBOULETTE SAINT PAULIN SANS SEL SALADE DE FRUITS		VELOUTE DE TOMATES CAROTTES VINAIGRETTE OMELETTE EPINARDS POMMES DE TERRE CIBOULETTE RONDELE AUX NOIX SALADE DE FRUITS SANS SUCRE	
VENDREDI 22 OCTOBRE STE ELODIE	POTAGE MARAÎCHER SAUCISSON A L'AIL PAVE DE HOKI SAUCE BEARNAISE RATATOUILLE POMMES PERSILLEES EDAM A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE MARAÎCHER CHOU BLANC VINAIGRETTE PÂTES A LA CARBONARA EDAM A LA COUPE FRUIT		POTAGE MARAÎCHER CHOU BLANC VINAIGRETTE STEAK HACHE PÂTES GOUDA SANS SEL FRUIT		POTAGE MARAÎCHER CHOU BLANC VINAIGRETTE STEAK HACHE PÂTES EDAM A LA COUPE FRUIT	
SAMEDI 23 OCTOBRE ST JEAN DE CAPISTRAN	POTAGE CRECY TARTE PROVENCALE BOULETTES D'AGNEAU TAJINE DE LEGUMES SEMOULE EMMENTAL CREME CAFE		POTAGE CRECY SURIMI MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET PETITS POIS CAROTTES POMMES RISSOLEES EMMENTAL FROMAGE FRAIS AUX FRUITS		POTAGE CRECY CRUDITES CUISSÉ DE POULET PETITS POIS CAROTTES POMMES VAPEUR SAINT PAULIN SANS SEL FROMAGE FRAIS AUX FRUITS		POTAGE CRECY CRUDITES CUISSÉ DE POULET PETITS POIS CAROTTES POMMES VAPEUR EMMENTAL FROMAGE FRAIS NATURE	
DIMANCHE 24 OCTOBRE ST FLORENTIN	POTAGE POTIRON PÂTE EN CROÛTE ET CONDIMENT PAUPIETTE DE LAPIN A LA GRAINE DE MOUTARDE POMMES DE TERRE RÔTIES POËLÉE DE LEGUMES BRIE PARIS BREST		POTAGE POTIRON BOUCHEE A LA REINE RÔTI DE VEAU AUX OIGNONS HARICOTS VERTS POMMES PERSILLEES BRIE PARIS BREST		POTAGE POTIRON CŒUR DE PALMIER RÔTI DE VEAU AUX OIGNONS HARICOTS VERTS POMMES PERSILLEES GOUDA SANS SEL PARIS BREST		POTAGE POTIRON CŒUR DE PALMIER RÔTI DE VEAU AUX OIGNONS HARICOTS VERTS POMMES PERSILLEES BRIE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 25 AU 31 OCTOBRE 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 25 OCTOBRE ST CREPIN	POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PAVE DES FLANDRES A LA COUPE CREME DESSERT CHOCOLAT		POTAGE AUX OIGNONS FEUILLETE AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE PAVE DES FLANDRES A LA COUPE COMPOTE DE POIRES		POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL CREME DESSERT CHOCOLAT		POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PAVE DES FLANDRES A LA COUPE COMPOTE SANS SUCRE	
MARDI 26 OCTOBRE ST DIMITRI	POTAGE PARMENTIER TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENT TRANCHE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ POËLEE MERIDIONALE EDAM FRUIT		POTAGE PARMENTIER ŒUF DUR MAYONNAISE STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT POMMES SAUTEES SALADE EDAM FROMAGE FRAIS SUCRE		POTAGE PARMENTIER ŒUF DUR CITRONNE TRANCHE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ POËLEE MERIDIONALE GOUDA SANS SEL FRUIT		POTAGE PARMENTIER ŒUF DUR CITRONNE TRANCHE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ POËLEE MERIDIONALE EDAM FRUIT	
MERCREDI 27 OCTOBRE STE EMELINE	POTAGE ST GERMAIN CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC AUX LARDONS GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL A LA COUPE TARTE AUX POMMES CREME DE VOLAILLE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GOULASH DE BŒUF A LA HONGROISE SEMOULE CAROTTES EN RONDELLES MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES		POTAGE ST GERMAIN MAQUEREAU AU CITRON RÔTI DE DINDE A LA TOMATE COQUILLETES EMMENTAL A LA COUPE CREME PRALINEE CREME DE VOLAILLE TARTE AUX POIREAUX CHOU FARCI SAUCE TOMATE PUREE DE CELERI MIMOLETTE FRUIT		POTAGE ST GERMAIN CELERI VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX HERBES GRATIN DAUPHINOIS SAINT PAULIN SANS SEL TARTE AUX POMMES CREME DE VOLAILLE CRUDITES GOULASH DE BŒUF A LA HONGROISE SEMOULE CAROTTES EN RONDELLES GOUDA SANS SEL COMPOTE DE POMMES		POTAGE ST GERMAIN CELERI VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX HERBES GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL A LA COUPE YAOURT NATURE CREME DE VOLAILLE CRUDITES GOULASH DE BŒUF A LA HONGROISE SEMOULE CAROTTES EN RONDELLES MIMOLETTE COMPOTE SANS SUCRE	
JEUDI 28 OCTOBRE ST SIMON	POTAGE CRESSON SALADE DE LENTILLES ET TOMATES HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE PÂTES AU GRUYERE SAINT PAULIN A LA COUPE YAOURT AROMATISE		POTAGE CRESSON CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUMONETTE SAUCE HOLLANDAISE POMMES GRENAILLE POËLEE DE LEGUMES SAINT PAULIN A LA COUPE LIEGEOIS VANILLE		POTAGE CRESSON CHAMPIGNONS A LA GRECQUE HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE PÂTES SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT AROMATISE		POTAGE CRESSON CHAMPIGNONS A LA GRECQUE HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE PÂTES SAINT PAULIN A LA COUPE YAOURT NATURE	
VENDREDI 29 OCTOBRE ST NARCISSE	POTAGE AUX 7 LEGUMES MACEDOINE REMOULADE BŒUF BOURGUIGNON AUX CAROTTES PUREE AU BEURRE CROIX DE MALTE PÊCHES AU SIROP		POTAGE AUX 7 LEGUMES QUENELLES DE VOLAILLE CREME FORESTIERE EMINCE DE POULET SAUCE PROVENCALE PIPERADE DE LEGUMES RIZ CREOLE CROIX DE MALTE FROMAGE BLANC CONFITURE		POTAGE AUX 7 LEGUMES MACEDOINE BŒUF BOURGUIGNON AUX CAROTTES PUREE AU BEURRE GOUDA SANS SEL PÊCHES AU SIROP		POTAGE AUX 7 LEGUMES MACEDOINE REMOULADE BŒUF BOURGUIGNON AUX CAROTTES PUREE AU BEURRE CROIX DE MALTE FROMAGE BLANC NATURE	
SAMEDI 30 OCTOBRE STE BIENVENUE	VELOUTE DE TOMATES TERRINE AUX 2 POISSONS SAUCE ARMORICAINE RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ETUVE POMMES RÔTIES CAMEMBERT DEMI MERVEILLEUX AU CAFE		VELOUTE DE TOMATES TARTE CHEVRE TOMATE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIERE GRATIN DAUPHINOIS CAROTTES BRAISEES CAMEMBERT DEMI MERVEILLEUX AU CAFE		VELOUTE DE TOMATES PAVE DE POISSON SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS POMMES PERSILLEES SAINT PAULIN SANS SEL DEMI MERVEILLEUX AU CAFE		VELOUTE DE TOMATES PAVE DE POISSON SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS POMMES PERSILLEES CAMEMBERT PATISSERIE SANS SUCRE	
DIMANCHE 31 OCTOBRE ST QUENTIN								

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS