

**NOM :**
**AVEC POTAGE DU SOIR :**


LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 04/10/2024	SAMEDI 05/10/2024	DIMANCHE 06/10/2024
Carottes râpées Chipolatas au jus Purée de pois cassés Camembert Crème dessert vanille locale	Quiche à la volaille Filet de colin beurre-citron Haricots verts Yaourt de la Mamellerie Poire	Poireau vinaigrette Sauté de poulet forestier Polenta crémeuse St Môret Purée de pomme abricot	Pizza "maison" Rôti de veau Julienne de légumes Morbier / VQR Mousse au café	Salade verte à l'emmental Boulettes de bœuf provençale Pomme wedges Fromage blanc vrac Raisin	Salade Piémontaise Filet de truite du Jura aux amandes Trio de légumes anciens Reblochon Pruneaux au sirop / biscuit	Mortadelle cornichon Cuisse de canard aux olives Tagliatelles Bleu d'Auvergne Tartelette aux abricots
LUNDI 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	MERCREDI 09/10/2024	JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 11/10/2024	SAMEDI 12/10/2024	DIMANCHE 13/10/2024
Betterave rouge au vinaigre de framboise Blanquette de veau à l'ancienne Carottes fraîches Yaourt aromatisé Purée de Pomme	Salade de tomates Rôti de dinde Macaronis Edam Flan au lait vanille	Crêpe au fromage Rôti de bœuf au jus Haricots plats Tartare ail et fines herbes Prunes	Salade verte Poulet rôti Pommes rissolées Comté Kiwi	Salami cornichon Filet de poisson meunière Brocolis à la crème d'ail Cancoillote Moelleux au chocolat	Salade de cœur de palmier Saucisse de Toulouse Haricots blancs Coulommier portion Panna cota fruits rouges	Terrine de lapin Bœuf braisé Gratin de poireau Fournols Gâteau Basque
LUNDI 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024	SAMEDI 19/10/2024	DIMANCHE 20/10/2024
Betterave et cœur de palmier Aiguillette de poulet sauce au bleu Purée de vitellote Bleu Compote pomme myrtille	Tomate cerise Boulettes d'agneau Petits pois aux oignons arelots Rondelet aux noix Mirabelles au sirop	Cake maison vert Sauté de veau sauce pesto Chou romanesco Gouda vert Kiwi	Radis blanc Lamelle d'encornet sauce crème citron Riz Skyr Litchi au sirop	Carotte râpées Sauté de canard à l'orange Purée de patate douce Yaourt au coulis de fruits rouges Flan d'Halloween maison	Saucisson Brioché Sot l'Y laisse de dinde Navets glacés St Marcelin Liégeois de fruits pomme-abricot	Salade Lyonnaise Tête de veau Pomme vapeur Faisselle Tartelette aux pralines
LUNDI 21/10/2024	MARDI 22/10/2024	MERCREDI 23/10/2024	JEUDI 24/10/2024	VENDREDI 25/10/2024	SAMEDI 26/10/2024	DIMANCHE 27/10/2024
Poireau vinaigrette Filet de poisson sauce orientale Riz safrané Brie Flan nappé caramel	Salade du meunier Rôti de dinde Gratin de courge Petit suisse aromatisé Banane	Brocolis vinaigrette Boulette de bœuf sauce tomate Pomme noisette Petit Billy Kiwi	Carottes râpées Œufs florentine Epinards béchamel Tome blanche Eclair au chocolat	Haricots verts en salade Jambon braisé Lentilles Yaourt nature Poire	Flammekueche Paupiette de poulet Gratin de côtes de Blettes Munster Crème brûlée	Mousse de canard Ragout d'agneau Gnocchi "maison" Bleu d'auvergne Crumble aux pommes
LUNDI 28/10/2024	MARDI 29/10/2024	MERCREDI 30/10/2024	JEUDI 31/10/2024	VENDREDI 01/11/2024	SAMEDI 02/11/2024	DIMANCHE 03/11/2024
Salade de riz au thon Bœuf braisé Carottes "fraîches" persillées Petit suisse nature Cocktail de fruit	Salade verte œuf dur Roti de porc au jus Gratin de macaronis Chanteneige Purée de pomme-banane	Salade de pomme de terre Aiguillettes de poulet Courgettes au gratin Ortolan Mousse au marron	Velouté de potiron Gratin de fruits de mer Purée Camembert Salade d'orange à la cannelle et au miel	Pâté en croûte Rôti de veau sauce champignons Poêlée gourmande Faisselle Baba au rhum	Salade de cœur d'artichaut Tripes à la mode de caen Pommes vapeur Bresse bleu Café liegeois	Rosette cornichon saute de chapon sauce forestière Beignet de chou-fleur Mini Roitelet Mille feuille