



du 09 au 13 octobre 2023

DEJEUNER

DINER

Lundi

CONCOMBRE OU SALADE COMPOSEE
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME/
QUENELLE NATURE SAUCE PARISIENNE
RIZ/ CAROTTES VICHY
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE FRAISE
OU FRUIT

TOMATES VINAIGRETTE
STEACK DE VEAU A L'EMMENTAL
DUO DE HARICOTS
GATEAU DE SEMOULE

Mardi

TARTE AU FROMAGE OU SALADE VERTE
ESTOUFFADE DE BŒUF/ FILET DE POISSON
SAUCE AUX POIREAUX
PUREE/ JARDINIÈRE
FRUIT

SALADE COMPOSEE
TAGLIATELLE CARBONARA
PANNA COTTA FRUIT ROUGE

Mercredi

SALADE DE PATES
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
GRATIN DE LEGUMES DU SOLEIL
SALADE DE FRUIT

RADIS BEURRE
PALETTE A LA PROVENCALE
POMMES BOULANGERES
CREME DESSERT

Jeudi

FRISÉE AU COMTE/ PAMPLEMOUSSE
CHOUCROUTE GARNIE
TARTE MIXTE

SALADE VERTE AU THON
TACOS AU POULET
GLACE

Vendredi

SALADE DE CAROTTES/ COURGETTES
OU SALADE COMPOSEE
SAUTE VEGETARIEN/ MARMITE DU PECHEUR
BROCOLIS/ TORTELLINI SAUCE PARMESAN OU TOMATE
ILE FLOTANTE

La Provisseure,

C. DURST TAILFER

Le Gestionnaire,

O. GROSCLAUDE



du 16 au 20 octobre 2023

DEJEUNER

DINER

Lundi

SALADE VERTE AU FROMAGE
OU CHOUX BLANC AUX LARDONS

POISSON PANE OU TOMATES FARCIES
SEMOULE/ RATATOUILLE

GLACE

SALADE VERTE COMPOSEE

MIJOTE DE DINDE AU PAPRIKA
PATES PAPILLON

ECLAIR CHOCOLAT

Mardi

SALADE DE PATES
OU SALADE DE CONCOMBRES A LA CREME

ROTI DE PORC FORESTIER/
FILET DE POISSON SAUCE SAFRANE
RIZ/ CHOUX DE BRUXELLE

DONUTS

POTAGE

FLAMMEKUECHE ET SALADE VERTE

PECHE MELBA

Mercredi

SALADE COMPOSEE

CUISSSE DE POULET AU COMTE
PETITS POIS ET CAROTTES

TARTE AUX POMMES MAISON

CREPE AU FROMAGE

FILET DE POISSON
POMMES DE TERRE VAPEUR

SALADE DE FRUIT

Jeudi

SALADE NICOISE OU RADIS BEURRE

STEACK HACHE/ PALET FROMAGER
FRITES/ HARICOTS VERTS

YAOURT FERMIER OU FRUIT

PIZZA

JAMBON GRILL
JARDINIERE

CREME MONT BLANC VANILLE

Vendredi

CRUDITES

CORDON BLEU/ POISSON
PATES/ POELEE DE LEGUMES

FRUITS AU SIROP

La Provisseure,

C. DURST TAILFER

Le Gestionnaire,

O. GROSCLAUDE