# MENU du 28 septembre au 04 octobre

| | MENU du MIDI | MENU du SOIR |
|---|---|---|
| Lundi 28 | Tresse de volaille<br>Joue de porc VPF aux poires<br>H. Beurre/coquillettes<br>Fromages/fruits | Potage de vermicelle<br>Jambon grillé sauce diable<br>PDT boulangères<br>Viennois vanille |
| Mardi 29 | Choux fleur au saumon fumé<br>Fish and chips<br>Fromage/glace | Potage de légumes<br>Crépinette chorizo chèvre<br>Poêlée bretonne<br>Semoule au lait |
| Mercredi 30 | Tomates/féta/ maïs<br>Poule au pot VVF et ses légumes<br>Fromages/pâtisserie | Potage de vermicelle<br>Omelette lardons oignons<br>Compote maison |
| Jeudi 01 | Terrine de campagne<br>Cuisse de canette VVF à l'orange<br>Riz cantonnais<br>Fromages/salade de fruits exotiques | Potage de légumes<br>Lasagne au saumon fumé épinards<br>Entremet |
| Vendredi 02 | Samoussa au bœuf<br>Saumon à la thaï<br>Endives braisées /boulgour<br>Fromage /fruits | Potage de légumes<br>Bouchée à la volaille<br>Mousse chocolat |
| Samedi 03 | Terrine 2 poissons<br>Boulettes d'agneau aux poivrons<br>PDT rissolées<br>Fromages/fruits | Potage de légumes<br>Coquillettes au bleu et lardons<br>Yaourt fraise ferme de la Rochette |
| Dimanche 04 | Mousse de canard et ses toasts<br>Roti de veau VBF sauce forestière<br>Gratin de courgettes au parmesan<br>Fromages/tarte Normande | Potage de légumes<br>Croissant au jambon<br>Yaourt à la grecque |

Viande de bœuf française ou locale (Parc Marais poitevin)