MENU du 05 octobre au 11 octobre

	MENU du MIDI	MENU du SOIR
Lundi 05	Macédoine mayo au thon Carbonade flamande VBF Frites Fromages/fruits	Potage de légumes Poisson meunière sauce citron Salsifis/ pates fermières Semoule au lait
Mardi 06	Mousse de foie de porc à l'ancienne Poisson du marché Pdt à l'anglaise Fromage/salade de fruits	Potage de légumes Galette jambon fromage Yaourt myrtille ferme de la Rochette
Mercredi 07	Feuilleté au poulet Sauté de dinde VVF aux poivrons Courgettes/carottes/Pdt Fromages/pâtisserie	Potage de légumes Boulette d'agneau sauce tomates Semoule couscous Entremet
Jeudi 08	Artichauts/olives/bleu Navarin d'agneau VOF H.V/pates fermières Fromages/compotes maison	Potage de légumes Jambonnettes poulet confites Purée Crécy Yaourt aux fruits mixés
Vendredi 09	Salade de gésiers Calamars sauce Américaine Riz safrané Fromage /fruits	Potage de légumes Brandade de poisson Viennois vanille
Samedi 10	Asperges sauce blanche Steak de Bœuf sauce aux poivres Pdt röstis/brocolis Fromages/fruits	Potage de vermicelle Assiette savoyarde /pdt Compotes maison
Dimanche 11	Terrine de sanglier Civet de lièvre Pommes forestines/poêlée aux asperges Fromages/tarte myrtilles	Potage de légumes Lasagne au bœuf Fromage blanc vanille

Viande de bœuf française ou locale (Parc Marais poitevin)