MENU du 26 octobre au 01 novembre

	MENU du MIDI	MENU du SOIR
Lundi 26	Coquilles de poisson Filet mignon de porc VPF sauce moutarde Lentilles Fromages/fruits	Potage de légumes Bouchée aux fruits de mer Yaourt fermier framboise
Mardi 27	Endives/bleu/jambon Poisson du marché Champignons crème/Riz safrané Fromage/fruits	Potage au potiron Galette jambon fromage Viennois café
Mercredi 28	Salade piémontaise au thon Navarin d'agneau VOF aux olives Haricots beurre /boulgour Fromages/fruits	Potage de légumes Poisson meunière Jardinière de légumes Semoule au lait
Jeudi 29	Cocktail aux crevettes Coq au vin VVF Pâtes fermières Fromages/glace	Potage de vermicelles Endives roulées béchamel Fromage blanc aux fruits
Vendredi 30	Salade de chèvre chaud Poisson du marché Gratin de pommes de terre Fromage /entremets	Potage de légumes Boulettes de Bœuf VBF sauce tomates Pommes de terre smile Compotes maison
Samedi 31	Betteraves et Maïs Saucisses chipolatas VPF Mogettes label-rouge Fromages/salade de fruits	Potage de légumes Croque-monsieur Crème dessert vanille
Dimanche 01	Terrine de faisans Andouillette de canards sauce aux pommes PDT Rosties/Poêlée aux asperges Fromages/tartes Normandes	Potage de légumes Joue de porc confite Poêlée Bretonne Fromage blanc vanille

Viande de bœuf française ou locale (Parc Marais poitevin)