

MENUS DE LA SEMAINE

SEMAINE 43

DU 19 AU 23
OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON	POTRAGE AU POTIRON MAISON	EFFILOCHÉ DE RADIS AU MIEL BIO	POTAGE DE BROCOLIS CHOUX-FLEURS ET LÉGUMES BIO	JAMBON CUIT DU TERROIR/CRUDITÉS DE SAISON
PLATS	PARMENTIER DE BOEUF /PARMENTIER DE POISSON SAUCE TOMATE	DOS DE LIEU NOIR SAUCE CRÈME PETITS POIS CAROTTES DE LOIRE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY POISSON BLANC AUREOLE SEMOULE AU BEURRE	TARTIFLETTE AU FROMAGE MAISON ET AUX LÉGUMES DE SAISON BIO	RÔTI DE PORC FERMIER AU MIEL/BRUSCHETTA DE FROMAGE JARDINIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE	ST MORET	GOUDA TRANCHÉ	EMMENTHAL FRANÇAIS	BOURSIN	BRIE DE MEUSE 55
DESSERT	FRUIT BIO MIRABIO	CAKE AU CHOCOLAT DE BÉA	CRÈME BRÛLÉE MAISON	FRUIT FRAIS CRU DE SAISON BIO	FRUIT FRAIS CRU DE SAISON BIO

MENUS DE LA SEMAINE

SEMAINE 44

DU 26 AU 30
OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE À L'ITALIENNE TYPE MIDINETTE	VELOUTÉ DE POIREAUX BIO	SALADE D'ENDIVES AU GORGONZOLA AU MIEL	POTAGE DE LÉGUMES BIO	RADIS ET PICKELS DE BETTERAVES BIO
PLATS	LASAGNES PUR BOEUF/ LASAGNES AU SAUMON FESTIVAL ITALIEN	COLIN PANÉ FRAIS AU CITRON POÊLÉE DE CAROTTES ET PDT À LA CIBOULETTE	RÔTI DE DINDE/FALAFELS SAUCE TOMATE COQUILLETES	RISOTTO À LA CRÈME PÔLÉE DE CHAMPIGNONS À PART AU PERSIL BIO	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE CHORON/STEACK DE CABILLAUD PDT D'ALLONDELLE
FROMAGE	MOZZARELLA	CRÈME DE GRUYÈRE	ST ANDRÉ DE MEUSE	FROMAGE DE RÉGION	BRIE DE MEUSE
DESSERT	FRUIT CRU BIO OU CIRCUIT COURT	TIRAMISU MAISON	SALADE FRUITS FRAIS DE SAISON	PANACOTTA MAISON COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUITS FRAIS BIO DE RÉGION