

Service : ..... / Effectif : .....

**MENUS Semaine 42 du 14 au 20 octobre 2024**

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
<b>DEJEUNER</b>							
Entrée	Poireau vinaigrette	Sardine à la tomate	Tian de lapin à la Provençale	Salade de betteraves mimosa	Feuilleté jambon	Salade composée, croûton gruyère	Terrine de crustacé
Mixée						Terrine de légumes	
Rempl.	Macédoine vinaig.	Andouille de Vire	PROVENCE - Rosé	Œuf Mayonnaise			Terrine de gibier
Viande							
Hachée	Bœuf Bourguignon	Omelette aux pommes de terre	Filet de rouget pané au citron vert	Boudin noir	Filet de cabillaud Dieppoise	Blanquette de veau	Pintade aux olives
Mixée							
Rempl.		Jambon	Escal. poulet citron	Jambon	Escalope		
Légume	Légumes oubliés	Salade	Riz Camarguais (courgettes, poivrons, olives)	Purée	Endives braisées	Pâtes coudées	Navets persillés
Mixé							
Rempl.	Pâtes	Pommes vapeur	Pâtes	Pomme vapeur	Pâtes		Pâtes
	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux herbes	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt / P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Fruit	Gateau de semoule aux raisins	Tarte à la figue	Fruit	Riz au lait au chocolat	Fruit	Tourte Landaise (pomme/pruneau)
<b>DINER</b>							
Entrée	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Creme de courgette	Bouillon de poule
Viande							
Hachée	Lasagne de saumon	Pâté à la viande	Gratin de choux fleurs à la tome fraîche	Saucisse de volaille (1/pers)	Pomme de terre	Gougère	Quiche aux oignons
Mixé							
Rempl.	Jambon blanc		Gnocchi			Petite gougère	Quiche nature
Légume		Mâche		Haricots verts persillés	Fromage blanc (+ciboulette)	Mâche	Salade
Mixé							
Rempl.	Pâtes			Pâtes			
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme cuite		Mousse citron	Compote de cassis	Liégeois café	Compote de pêche
Régimes	Crème HP/Jour	Sans/Sel	Sans/Alcool			Cuisson basse température	

Attention, pour les manger-main certaines textures sont à tartiner ou à boire (diluer si nécessaire)

## MENUS Semaine 42 du 14 au 20 octobre 2024

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
<b>DEJEUNER</b>							
Entrée	Poireau vinaigrette	Sardine à la tomate	Tian de lapin à la Provençale	Salade de betteraves mimosa	Feuilleté jambon	Salade composée, croûton gruyère	Terrine de crustacé
Viande	Bœuf Bourguignon	Omelette aux pommes de terre	Filet de rouget pané au citron vert	Boudin noir	Filet de cabillaud Dieppoise	Blanquette de veau	Pintade aux olives
Légume	Légumes oubliés	Salade	Riz Camarguais (courgettes, poivrons, olives)	Purée	Endives braisées	Pâtes coudées	Navets persillés
	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux herbes	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt / P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Fruit	Gateau de semoule aux raisins	Tarte à la figue	Fruit	Riz au lait au chocolat	Fruit	Tourte Landaise (pomme/pruneau)
<b>DINER</b>							
Entrée	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Creme de courgette	Bouillon de poule
Viande	Lasagne de saumon	Pâté à la viande	Gratin de choux fleurs à la tome fraîche	Saucisse de volaille (1/pers)	Pomme de terre	Gougère	Quiche aux oignons
Légume				Haricots verts persillés	Fromage blanc (+ciboulette)	Mâche	Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme cuite		Mousse citron	Compote de cassis	Liégeois café	Pêche au sirop

Viande bovine d'origine Française