

Menu d' Octobre 2008



Lundi 29 septembre

Oeuf mayonnaise
Poulet rôti
Carottes au jus
Fromage blanc
Kiwi



Mardi 30 septembre

Endives vinaigrette
Petit salé
R : Saucisse de volaille
Lentilles
Saint Moret
Mousse au chocolat

Lundi 6 octobre

Betteraves persillées
Escalope milanaise
Coquillettes
Cantal
Pomme

Mardi 7 octobre

Pizza
Filet de colin sauce citron
Haricots beurre persillés
Saint Paulin
Liégeois vanille

Semaine



du

goût

Lundi 13 octobre

Menu Alsace
Quiche au fromage
Goulash
Légumes Baekoff
Yaourt
Tarte aux prunes

Mardi 14 octobre

La ruche dans vos assiettes
Salade de carottes
Tajine de volaille au miel
Semoule safrané
Carré de l'Est
Ananas frais sauce miel et menthe

Lundi 20 octobre

Choux-fleurs sauce cocktail
Paupiettes de dinde
Purée de pommes de terre
Emmental
Ananas

Mardi 21 octobre

Tomates au basilic
Filet de hocki sauce tomate
Epinards béchamel, pommes de terre
Carré demi-sel
Ile flottante

Lundi 27 octobre

Maquereaux tomate
Sauté de dinde
Choux-fleurs au gratin
Petit moulé calcium
Poire

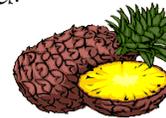


Mardi 28 octobre

Radis beurre
Sauté d'agneau
Tagliatelles
Saint Paulin
Liégeois chocolat

Mercredi 1 octobre

Salade de pommes de terre
Rôti de boeuf + moutarde
Haricots verts persillés
Saint Nectaire
Raisin



Mercredi 8 octobre

Concombre à la crème
Paupiette de veau
Pommes noisettes
Assortiment de fromages
Gâteau d'anniversaire :
Fondant aux amandes

Mercredi 15 octobre

Menu Italie
Tomate mozzarella
Escalope de volaille
milanaise
Pennes
Bleu
Tarte au citron



Mercredi 22 octobre

Thème vendange
Betteraves aux raisins et noix
Rôti de veau sauce forestière
Papillons au beurre
Fromage blanc sucré
Raisin

Mercredi 29 octobre

Salade piémontaise
Filet de colin sauce poivre
Haricots verts à l'ail
Morbier
Abricots au sirop

Jeudi 2 octobre

Tomates vinaigrette
Normandin de veau
Pommes smiles + ketchup
Tome noire
Ananas au sirop

Jeudi 9 octobre

Salade waldorf (pomme céleri mayonnaise)
Sauté de porc à l'ananas
R : Sauté d'agneau
Courgettes Pommes de terre
Morbier
Banane

Jeudi 16 octobre

Thème vendange
Betteraves aux raisins et noix
Rôti de veau sauce forestière
Papillons au beurre
Fromage blanc sucré
Raisin

Jeudi 23 octobre

Céleri rémoulade
Grillade de porc
R : Escalope de dinde + jus à l'ail
Julienne de légumes
Fromage ovale
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 30 octobre

Roulade de volaille et cornichons
Paëlla au poulet
Riz à paëlla
Fromage blanc aromatisé
Orange



Vendredi 3 octobre

Salade verte aux dés de fromage
Filet de poisson pané + citron
Poêlée campagnarde
Croc lait
Gâteau d'anniversaire :
Pavé framboisine

Vendredi 10 octobre

Carottes râpées
Filet de lieu sauce basilic
Riz safrané
Camembert
Compote de pommes

Vendredi 17 octobre

Menu Angleterre
Potatoes and Tuna
Merlu à l'écossaise
Mousseline de céleri
Edam
Muffin

Vendredi 24 octobre

Concombres vinaigrette
Filet de poisson sauce bonne femme
Pommes fondantes
Assortiment de fromages
Tarte aux fruits

Vendredi 31 octobre

Salade verte aux croûtons
Filet de poisson pané + citron
Petits pois carottes
Brie
Clafoutis