

MENUS

05/10/2020 au 11/10/2020

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
BETTERAVES ROUGES	ŒUF ASPIC	SALADE DE MUSEAU	SALADE RIZ AU THON	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	TERRINE PROVENÇALE	PÂTÉ DE FOIE
PAUPIETTE DE BŒUF	PALETTE À LA PROVENCALE	BROCHETTE DE DINDE	STEAK HACHÉ DE VEAU	ESCALOPE DE SAUMON AU BEURRE ET ANETH	SAUCISSE DE TOULOUSE	NAVARIN D'AGNEAU
TORTIS AU BEURRE	COURGETTES SAUTÉES	PURÉE DE CÉLERI	HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR	FLAGEOLETS CUISINÉS	PRINTANNIÈRE DE LÉGUMES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	BAVAROIS FRUITS ROUGES	FRUITS DE SAISON	TARTE À LA RHUBARBE	GÂTEAU BASQUE	FRUITS DE SAISON	BABA AU RHUM
POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	SOUPE AU PISTOU
CHOU FARCI SAUCE TOMATE	TARTE À L'OIGNON	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	SALADE FLAMENCO	FEUILLETÉ DE POISSON ET LÉGUMES	CROQUE MONSIEUR	TARTIFLETTE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	YAOURT AROMATISÉ	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
CRÈME PISTACHE	FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS CAFÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT	BEIGNET AUX FRAMBOISES

Signature du Médecin

Signature du Chef cuisinier

MENUS

12/10/2020 au 18/10/2020

ANIMATION CHASSE

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
SALADE DE PERLES	CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES	SALADE DE LENTILLES	TERRINE DE CERF ET SA PURÉE D'OIGNONS	SALADE DE HARENG	SAUCISSON À L'AIL & CORNICHONS	PÂTÉ EN CROUTE
CUISSE DE POULET	BOUDIN NOIR	FOIE DE VOLAILLE POÉLÉ	SAUTÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR	PAVÉ DE POISSON BORDELAIS	ESCALOPE DE PORC AU CURRY	BLANQUETTE DE VEAU
TAGLIATELLES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	MARRONS POÉLÉS ET CHAMPIGNONS FORESTIERS	JULIENNE DE LÉGUMES	CHOUX BRUXELLE	RIZ PILAF
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	OLIVET CENDRÉ SALADE MESCLUN VINAIGNE DE FRAMBOISE	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	POINTE CARAMEL	FRUITS DE SAISON	TARTE TATIN ET GLACE VANILLE	PANNA COTTA AU COULIS	FRUITS DE SAISON	TARTE AUX FIGUES
POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	VELOUTÉ DE CRESSON
QUICHE LORRAINE	RAVIOLIS GRATINÉS	TOMATE FARCIE	QUENELLE DE VOLAILLE	SALADE DE GAMBAS	HACHIS PARMENTIER	GRATIN DE LÉGUMES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	YAOURT AROMATISÉ	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
ENTREMET VANILLE	FRUIT DE SAISON	FLANBY	FAISSELLE AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	DONUT CHOCOLAT

Signature du Médecin

Signature du Chef cuisinier

MENUS

19/10/2020 au 25/10/2020

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
ŒUF MAYONNAISE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CONCOMBRE À LA CRÈME	CAKE AUX OLIVES	MAQUEREAU AU VIN BLANC	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	RILETTES & CORNICHONS
OSSO BUCCO DE DINDE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CRÈME	COUSCOUS GARNI	CÔTE DE PORC	MOULES	ÉCHINE 1/2 SEL	RÔTI DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN
CHOUX FLEURS PERSILLÉS	GRATIN DAUPHINOIS MAISON	LÉGUMES COUSCOUS	PETITS POIS	FRITES	COCOS BLANCS	HARICOTS BEURRE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	TARTE CITRON	FRUITS DE SAISON	NOUGAT ET SON COULIS	CHARLOTTE FRUITS ROUGES	FRUITS DE SAISON	TARTE AUX NOIX
POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	SOUPE D'ASPERGE
GRATIN DE PÂTES AU THON	CRÊPES AU FROMAGE	PIZZA ROYALE	SALADE COLESLAW	COQUILLE DE POISSON	OMELETTE CIBOULETTE	SALADE MARCO POLO
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	YAOURT AROMATISÉ	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
PRUNES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	MONT BLANC PRALINÉ	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	FAISSELLE

Signature du Médecin

Signature du Chef cuisinier

MENUS

26/10/2020 au 01/11/2020

FERIE

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
POIREAU MIMOSA	TABOULÉ	SURIMI ET SAUCE COCKTAIL	SOUPE À L'OIGNON	TERRINE DE SAINT JACQUES	CÉLERI D'HALLOWEEN	MOUSSE DE CANARD
ANDOUILLETTE POËLÉE	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	FOIE DE VEAU POËLÉ	BOUDIN BLANC	FILET DE DORADE	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS	PENNES	PURÉE DE CÉLERI	FENOUIL À LA TOMATE	HARICOTS PLATS	POMMES VAPEUR
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	TRANCHE NAPOLITAINE	FRUITS DE SAISON	CHEESECAKE MANDARINE	FORÊT NOIRE	FRUITS DE SAISON	RELIGIEUSE AU CAFÉ
POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ DE BOLET
TARTE TROIS FROMAGES	QUENELLE DE BROCHET	SALADE MONTBÉLIARDE	CROISSANT AU JAMBON	FEUILLETÉ MARAÎCHER	TOMATE FARCIE	CANNELLONI GRATINÉ
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	YAOURT AROMATISÉ	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
MOUSSE PRALINÉ	FRUIT DE SAISON	POIRES AU SIROP	PETITS SUISSE	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	BEIGNET AU CHOCOLAT

Signature du Médecin

Signature du Chef cuisinier