MENU SEMAINE du 9 au 15 Novembre – SAISON AUTOMNE

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12
déjeuner	Terrine de légumes ou potage Choucroute Chariot de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé	Mousse de foie ou potage Poisson du marché Brunoise de légumes Chariot de fromages Tarte aux fruits ou fruits Café ou thé	Terrine de poisson ou potage Boudin blanc, sauce morille Purée de pomme de terre Chariot de fromages Chou crème ou fruits Café ou thé	Salade d'haricots verts ou potage Sauté de porc Petits pois, carottes Chariot de fromages Fromage blanc ou fruits Café ou thé
dîner	Potage de légumes Gratiné de pâtes au gruyère Chariot de fromages Mousse citron ou fruits Tisane	Potage de légumes Poêlée de riz au chorizo et poivrons Chariot de fromages Onctueux vanille ou fruits Tisane	Potage de légumes printaniers Poêlée de légumes, blanc de poulet Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage de légumes Feuilleté de légumes Salade Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane

	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
déjeuner	Potage Poisson du marché Purée de brocoli Chariot de fromages Chausson aux pommes ou fruits Café ou Thé	Potage Tripes, pommes de terre vapeur Chariot de fromages Glace ou fruits Café ou Thé	Pain de thon ou potage Paupiette de volaille Artichaut et petits légumes Chariot de fromages Gâteau aux deux chocolats ou fruits Café ou Thé
dîner	Potage Pommes de terre rissolées au lard Chariot de fromages Liégeois café ou fruits Tisane	Potage Crêpe aux champignons Salade Chariot de fromages Onctueux caramel ou fruits Tisane	Potage Riz au lait Compote ou Corbeille de fruits Tisane

Menu validé par Pauline Legaud - diététicienne



Viande origine France