








**MENUS DE LA SEMAINE 2 du 19 au 23 octobre**

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Taboulé citronné 	Mousse de volaille + cornichon	Coleslaw	Betterave vinaigrette	Salade verte, emmental
Omelette 	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus s/porc	Cuisse de poulet  Carottes persillées 	Emincés de lapin à la moutarde	Saumon sauce oseille
Poêlée ratatouille 	Haricots blanc sauce à l'ail	Fromage ail et fine herbes	Penne (+râpé)	Pomme de terre vapeur 
Carré frais 	Brie	Cocktail de fruits	Yaourt nature sucré	Edam
Banane 	Fruit de saison		Fruit de saison 	Liégeois au chocolat
				

**MENUS DE LA SEMAINE 3 du 26 au 30 octobre**

<b>LUNDI 26</b>	<b>MARDI 27</b>	<b>MERCREDI 28</b>	<b>JEUDI 29</b>	<b>VENDREDI 30</b>
<b>Saucisson sec</b>	<b>Salade verte croustons, maïs</b>	<b>Velouté de poireaux</b>	<b>Carottes râpées aux raisins</b>	<b>Salade de pâtes</b>
<b>Cuisse de poulet</b> 	<b>Saucisse de Toulouse</b> <small>Saucisse de volaille s/porc</small>	<b>Sauté de dinde</b>  <b>au basilic</b>	<b>Rôti de veau sauce forestière</b>	<b>Filet de poisson + citron</b>
<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Semoule et son bouillon</b>	<b>Riz blanc</b>	<b>Epinards à la crème</b> 
<b>Fromage blanc sucré</b> 	<b>Edam</b> 	<b>Yaourt nature sucré</b> 	<b>Mimolette</b>	<b>Saint moret</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan vanille nappé caramel</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Crème chocolat</b>