

Menus

LUNDI 20 OCTOBRE

CRAQUANTE A L'ŒUF MOLLET	m
TERRINE AUX TROIS POISSONS - MOUSSE A L'ANETH	
ROSETTE	e
PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE DIEPPOISE	
ESCALOPE DE VEAU AU JUS	n
GRATIN DE POIREAUX	
PENNES AU BEURRE	u
CREME BRULEE	
COUPE ANTILLAISE	s

MARDI 21 OCTOBRE

SALADE VOSGIENNE
CONCOMBRE CREME CIBOULETTE
TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES
MAGRET DE CANARD AUX FRUITS ROUGES
JAMBON MARINE THYM - CITRON
POMMES RUSTIQUES
CHOU FLEUR PERSILLE
MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT
FROMAGE BLANC AU COULIS

MERCREDI 22 OCTOBRE

SALADE PROVENCALE
MOULES SAUCE VIERGE
MOUSSE DE FOIE
HACHIS PARMENTIER AU CANARD
STEAK DE TAUREAU AU BEURRE D'ANCHOIS
DUO D'HARICOTS
RIZ AU LAIT MAISON
PETIT POT DE CREME SPECULOOS

JEUDI 23 OCTOBRE

SALADE TOSCANE
DUO DE CRUDITES
PANCETTA
GIGOT D'AGNEAU AU JUS
FILET DE POULET AU CHORIZO
FLAGEOLETS
GRATIN DE COURGE
TARTE ANANAS - COCO
MOUSSE ARDECHOISE

VENDREDI 24 OCTOBRE

SALADE MELEE CHEVRE - POIVRONS GRILLES
CHOU FLEUR MIMOSA
LANGUE EN GELEE
STEAK DE THON MÉDITERRANÉENNE
ROUGAIL SAUCISSE
RIZ CREOLE
SALSIFIS FORESTIERS
POMME SURPRISE
DIPLOMATE AU CARAMEL

VACANCES SCOLAIRES

--

