

MENU

Du 18 octobre au 24 octobre 2021

<p>LUNDI 18 Octobre</p>	<p>Potage Cuisses de poulet Basquaise Pâtes au beurre Petits pois Cornet à la crème</p>	<p>Salade de cervelas Garnie</p>
<p>MARDI 19 Octobre</p>	<p>Potage Rôti de porc au romarin Polenta Gratin de côtes de bette Grappe de raisin</p>	<p>Beignet aux pommes</p>
<p>MERCREDI 20 Octobre</p>	<p>Potage Bœuf Bouilli Pommes nature Légumes marmite Mousse Caramel salée</p>	<p>Salade Russe Et œufs dur</p>
<p>JEUDI 21 Octobre</p>	<p>Potage Emincé de poulet au citron Pommes purée Laitue à la brunoise de légumes Ananas au kirsch</p>	<p>Raviolis à la tomate et basilique</p>
<p>VENDREDI 22 Octobre</p>	<p>Potage Filet de perche frit sauce tartare Riz créole Carotte glacée Cassata</p>	<p>Vol au vent salade</p>
<p>SAMEDI 23 Octobre</p>	<p>Potage Emincé de porc Nouilles au beurre Salade verte Compote de fruits</p>	<p>Assiette Froide</p>
<p>DIMANCHE 24 Octobre</p>	<p>Consommé Célestine Suprême de pintade aux chanterelles Gratin Dauphinois Tomates farcies aux courgettes Eclair au chocolat</p>	<p>Soupe aux Légumes Gâteaux aux fruits</p>

**PROVENANCE
DES VIANDES**

Porc : Suisse/ Allemagne Volaille : Suisse/ Asie
Bœuf : Suisse/ Autriche
Agneau Suisse/ Irlande

**PROVENANCE
POISSON**

Norvège/FAO