



	Repas du Midi	Repas du Soir
Lundi 5 octobre Ste Fleur	Velouté aux champignons vermicelle Céréales gourmandes Rôti de porc charcutière Choux de Bruxelles Saint-Nectaire Liégeois à la vanille	Potage de légumes Tomates farcies Riz Saint-Morêt Raisins
Mardi 6 octobre St Bruno	Potage de légumes Céleri rémoulade Bœuf Bourguignon Farfalles Emmental Orange segments	Potage vermicelle Filet de poisson citronné Purée de courgettes Samos Mousse au chocolat
Mercredi 7 octobre St Serge	Crème Dubarry Pomelos Pâté de PDT et viande Mescun Camembert Compote BIO	Potage vermicelle Gratin d’aubergines au bœuf Yaourt nature Flaugnarde
Jeudi 8 octobre Ste Pélagie	Potage de légumes Salade de lentilles Escalope Viennoise Blettes persillées Morbier Bananes	Potage vermicelle Omelette Savoyarde Salade Tartare aux noix Pommes cuites
Vendredi 9 octobre St Denis	Velouté de carottes et vermicelle Betteraves rouges Saumonette à l’armoricaine Julienne de légumes Tomme de montagne Semoule au lait BIO	Potage de légumes Pizza champignons / Salade Chanteneige Poires
Samedi 10 octobre St Ghislain	Potage de légumes Tomates basilic Cervelle d’agneau meunière Purée Buchette mélange Œufs au lait	Potage vermicelle Cornet de jambon macédoine et lentilles corail Tartare AFH Pêches au sirop
Dimanche 11 octobre St Firmin	Potage de légumes Assiette de cochonaille Rôti de veau grand-mère Haricots verts et Marrons persillés Cantal Baba au rhum chantilly	Potage de légumes Parmentier de canard Salade verte Petit Cabray Mangues