

# MENUS DU 11 AU 15 OCTOBRE



## DEJEUNER

## DINER

**LUNDI**  
**11**

Oeuf mimosa/Salade au fromage

Colombo de volaille 



Boulgour aux petits légumes/Ratatouille



Comté à la coupe



Abricots au sirop

Radis beurre

Gratin de poisson à la sétoise

Purée

Rondelé

Compote de pomme cannelle

**MARDI**  
**12**



Carottes râpées /Salade chèvre chaud

Filet de lieu à la crème

Haricots beurre à la tomate/coquillettes



Yaourt aux fruits

Banane



Asperges vinaigrette

Cordon bleu

Blettes

Emmental à la coupe

Ananas

**MERCREDI**

**13**

Fonds d'artichaut Barigoule



Tajine de pois chiche dattes et légumes rôtis



Pommes de terre au four



Tome à la coupe

Poire



Chou rouge aux noix

Canard aux olives

Salsifis béchamel

Bleu des causses

Banana split

**JEUDI**

**14**



Friand fromage/Bettraves rouges râpées



Manchons de canard confit sauce chasseur



Riz/bouquetière de légumes

St Morêt

Clafoutis aux pommes

Crème de poireaux

Lasagnes bolognaise

Camembert

Prunes

**VENDREDI**

**15**



Salade de pâtes océane/carottes râpées



Carbonade flamande

Frites/choux de Bruxelles

Brie à la coupe

Orange



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,  
Aurélie Bédès

La gestionnaire,  
Géraldine Balat