



# MENUS

Du 23 au 29 Octobre 2023



## DEJEUNER

### Lundi

Poireaux, sauce gribiche  
Poitrine de porc rôties aux épices  
Flageolets à l'italienne  
Petit-suisse  
Poire

**"Le Jour a des yeux,  
la nuit à des oreilles".**

### Mardi

Fromage de tête, cornichon  
Petit brin de veau, sauce béarnaise  
Frites  
Tartare aux fines herbes  
Banane

**Proverbe persan.**

### Mercredi

Sardine au citron  
Rôti de dinde au cheddar  
Haricots beurre et pâtes  
Yaourt aromatisé  
Pâtisserie



### Judi

Duo de crudités  
Joue de porc Stroganoff  
Petit pois au céleri  
Emmental  
Œuf-au-lait **Octobre ROSE**

### Vendredi

Rillettes, cornichon  
Filet de lieu, sauce bblc **octobre ROSE**  
Chou choucroute et pommes vapeur  
Munster  
Liégeois à la pomme maison

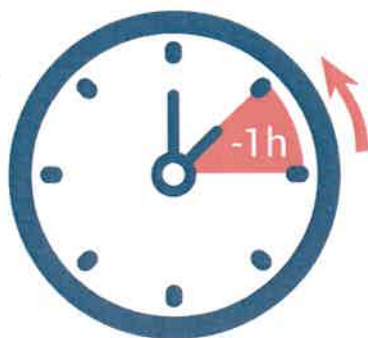
### Samedi

Betteraves rouges au surimi  
Sauté de veau aux olives  
Légumes tajines et boulghour  
Gouda  
Mousse au chocolat

### Dimanche

Terrine de poisson à l'oseille  
Poule au pot  
Duo de carottes et riz  
Tomme de brebis  
Pomme cuite aux amandes et épices

Menus sous réserve de modification



## DINER

### Lundi

Potage de légumes  
Coquille de poisson  
Poêlée villageoise  
Edam  
Flan nappé au caramel

### Mardi

Potage carotte, fenouil et cumin  
Gratin potiron, lard et céleri  
Fromage blanc  
Compote de poire

### Mercredi

Soupe à l'oignon  
Jambon  
Fondue de poireaux aux herbes  
Camembert  
Crème au café

### Judi

Potage de légumes  
Omelette à la ciboulette  
Salade verte  
Saint-paulin  
Tapioca au rhum vanille

### Vendredi

Potage au potiron  
Quiche aux fromages maison  
Yaourt  
Clémentines

### Samedi

Potage de légumes  
Cannellonis au gruyère  
Salade verte  
Faisselle  
Semoule à l'orange

### Dimanche

Potage de légumes  
Clafoutis courgette chèvre, champignons  
Fromage blanc  
Entremets à la vanille

**En octobre  
on REcule  
d'une heure.  
Et, en AVRil  
on AVance  
d'une heure.**

# MENUS

Du 30 octobre au 5 Novembre 2023

## DEJEUNER

### Lundi

Poireaux à la crème et aux herbes  
Boudin blanc  
Céleris et purée de pommes de terre  
Cantal  
Clémentines

### Mardi

Haricots verts et thon  
Poulet sauce Bercy  
Fondue de blettes, blé pilaf  
Camembert  
Banane

### Mercredi

Terrine de lièvre maison  
Fricassée de canard à l'Armagnac  
Riz forestier  
Petit trôo  
Pâtisserie

### Jeudi

Carottes râpées, vinaigrette citron  
Saucisse de campagne  
Potiron et haricots blancs à la tomate  
Petit-suisse  
Fruits aux sirops

### Vendredi

Andouille de Vire  
Filet de poisson, pommes de terre et chou-fleur  
Riz créole  
Petit moulé ail et fines herbes  
Poire

### Samedi

Concombres à la crème et aux herbes  
Roti de dinde à la Duroc  
Duo de haricots et coquillettes  
Crème de gruyère  
Pâtisserie

### Dimanche

Salade de pâtes au surimi, poivron et maïs  
Tête de veau ravigote  
Légumes de pot au feu  
Tomme blanche  
Poire cuite à la cannelle et miel

Menus sous réserve de modifications

## La Toussaint

*Brouillard en  
novembre,  
l'hiver sera  
tendre.*



## DINER

### Lundi

Potage aux légumes  
Galette paysanne  
Fromage blanc  
Pruneaux au thé et poivre

### Mardi

Potage savoyard  
Filet de poisson à l'armoricaine  
Chou-fleur persillé  
Faisselle  
Semoule vanille

### Mercredi

Potage Carmen  
Pomme de terre vapeur et fomagée  
Saint-Nectaire  
Crème dessert au café

### Jeudi

Potage de légumes  
Polenta aux champignons et jambon  
Kiri  
Pomme cuite au caramel

### Vendredi

Potage aux légumes  
Omelette florentine  
Fromage blanc  
Liégeois pomme mangue

### Samedi

Velouté de patate douce  
Gratin au St-Nectaire, sce poulette  
Petit-suisse  
Yaourt brassé

### Dimanche

Potage de tomates  
Croustillant fromager  
Cœur de laitue braisé  
Yaourt  
Crème au caramel maison

# MENUS

Du 07 au 13 Novembre 2022

## DEJEUNER

### Lundi

Sardine, citron  
P'tit brin de veau, sauce marchand de vin  
Haricots verts et pommes de terre sautées  
Edam  
Banane

### Mardi

Poireaux, sauce vinaigrette  
Joue de porc miroton  
Carottes crécy et semoule  
Petit-suisse  
Poire

### Mercredi

Museau de bœuf vinaigrette  
Sauté de volaille, sauce poivre  
Bouquetière de légumes et flageolets  
Boursin ail et fines herbes  
Poire coulis fruits rouges

### Jeudi

Chou-fleur à la grecques  
Bœuf mode  
Potiron rôti au miel et au thym  
Gouda  
Clémentines

### Vendredi

Cassolette de pétoncles marinière  
Civet de lapin  
Champignons de Mareuil ailés et pommes Anna  
Saint Maure  
Pâtisserie

### Samedi

Salade de pommes de terre au lard  
Filet de poisson, sauce Bercy  
Fondue de poireaux et céréales pilaf  
Saint Nectaire  
Ananas à la vanille

### Dimanche

Saucisson à l'ail, cornichon  
Poulet rôti, sauce échalotes  
Brunoise de légumes et riz pilaf  
Le carré « Ligueil »  
Pâtisserie

Menus sous réserve de modifications

## DINER

### Lundi

Potage de légumes  
Filet de poisson, sauce oseille  
Fondue d'endives à l'italienne  
Fromage blanc  
Entremets à la pistache

### Mardi

Potage aux potirons  
Omelette aux légumes curry  
Salade verte  
Crème de gruyère  
Compote de pommes et fruits

### Mercredi

Potage de légumes  
Jambon  
Epinards forestiers  
Fromage blanc  
Semoule au caramel

### Jeudi

Crème de céleri  
Tortilla pommes de terre oignons  
Kiri  
Agrumes au sirop

### Vendredi

Potage de légumes  
Risotto au cantal  
Petit-suisse  
Œuf-au-lait

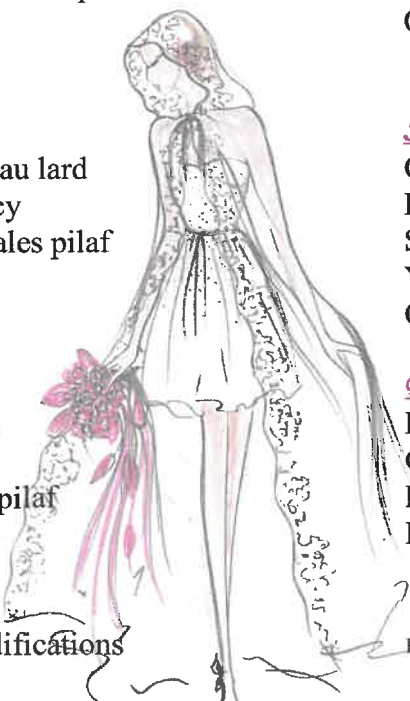
### Samedi

Crème de volaille  
Ficelle Picarde  
Salade verte  
Yaourt  
Crème dessert au chocolat noisette

### Dimanche

Potage méridional  
Gratin pomme de terre carbonara  
Petit moulé aux noix  
Entremets au café

Avec du temps et  
de la patience,  
les feuilles de muriers  
se transforment  
en robe de soie ...



Pour le Directeur,

# MENUS

Du 14 au 20 Novembre 2022

## DEJEUNER

### Lundi

Semoule de chou-fleur façon taboulé  
Saucisse de Toulouse  
Haricots verts et purée de pommes de terre soubise  
Cantal  
Clémentines

### Mardi

Rillettes, cornichons  
Pot-au-feu, sauce moutarde  
Légumes du pot-au-feu et pommes de terre vapeur  
Camembert  
Pâtisserie

### Mercredi

Filet de maquereau au vin blanc  
Gratinée de poulet, sauce barbecue  
Endives braisées et pommes de terre sautées  
Petit-suisse  
Banane

### Jeudi

Salade de lentilles au bleu  
Roti de dinde au cidre  
Carottes glacées et mogettes  
Tomme noire  
Poire

### Vendredi

Méli-mélo aux 5 légumes  
Filet de poisson, sauce aux poivrons  
Céleri aux herbes et blé pilaf  
Gouda  
Pruneaux aux épices

### Samedi

Salade d'endives aux fromages  
Couscous de légumes, semoule et boulettes  
Emmental  
Choux tropézien au praliné

### Dimanche

Mousse de canard  
Sauté de veau aux shiitakes  
Poêlée campagnarde  
Faisselle  
Gâteau de riz au caramel

Menus sous réserve de modifications

## DINER

### Lundi

Velouté de céleris et navets  
Coquille de poisson  
Fondue de poireaux  
Petit-suisse  
Compote de pêche

### Mardi

Potage de légumes  
Gratin de chou fleur parisien  
Kiri  
Semoule à la vanille coulis fruits rouges

### Mercredi

Potage au potiron  
Omelette piperade  
Fromage blanc  
Crème dessert au caramel

### Jeudi

Potage de légumes  
Jambon blanc  
Farfalles aux gruyères  
Chanteneige  
Yaourt à la confiture

### Vendredi

Potage germiny  
Flammekuech  
Salade verte  
Petit-suisse  
Café liégeois maison

### Samedi

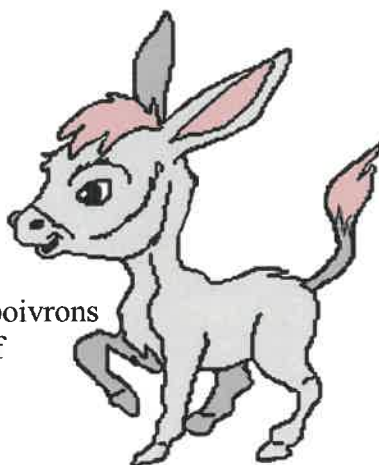
Potage de légumes  
Gratin pommes de terre cèpes et jambon  
Fromagée  
Fruit du jour

### Dimanche

Crème de champignons  
Quiche Lorraine maison  
Salade verte  
Yaourt  
Crème au chocolat bio

Pour le Directeur,

Un âne ne trébuche pas deux fois  
sur la même pierre.





# MENUS

Du 21 au 27 Novembre 2022



## DEJEUNER

### Lundi

Betteraves rouges surimi  
Aligot saucisse  
Haricots plats  
Edam  
Poire



### Mardi

Salade de mâches aux œufs durs  
Filet de poisson pané, sauce aux citron  
Carottes et poireaux glacées et semoule  
Petit-suisse  
Brioche perdue

En novembre, si la  
première neige ne prend  
pas, - De l'hiver elle ne  
prendra.

### Mercredi

Sardine, citron  
Brin de veau, sauce bordelaise  
Duo petits pois et haricots beurre  
Fromage blanc  
Banane

### Jeudi

Terrine de campagne  
Moules marinières  
Frites  
Faisselle  
Liégeois à la vanille maison

### Vendredi

Salade de pâtes, olives et gruyère  
Filet de poisson, sauce crustacés  
Brocolis et boulghour  
Yaourt  
Clémentines

### Samedi

Champignons à la Grecque  
Pintade rôtie au porto  
Chou vert au jus et châtaignes  
Selle-sur-Cher  
Flan au praliné et au chocolat



### Dimanche

Crème de foie, cornichon  
Bœuf miroton  
Potiron crécy et pommes de terre vapeur  
Comté  
Pomme cuite coulis myrtille

Menus sous réserve de modification

## DINER

### Lundi

Potage de légumes  
Lasagnes aux légumes  
Fromage blanc  
Crème au café

### Mardi

Potage de pot-au-feu  
Omelette  
Salade verte  
Boursin nature  
Compote de pêche

### Mercredi

Gratinée aux oignons  
Jambon  
Pâtes au gruyère  
Samos  
Crème au tiramisu

### Jeudi

Potage au potiron  
Tomate farci  
Riz créole  
Brie  
Yaourt brassé aux fruits



### Vendredi

Potage de légumes  
Croque-monsieur  
Salade verte  
Crème de gruyère  
Tapioca à la vanille

### Samedi

Crème de carottes  
Quiche endives, St Nectaire et moutarde  
Fromage blanc  
Salade d'agrumes

### Dimanche 7

Potage de légumes  
Gratin de poireaux forestier  
Saint Paulin  
Crème au caramel

Pour le Directeur,