



**Vous proposent leur menu Du 02 au 08 Octobre 2023** Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Toscane et dés de Comté            Veau Marengo            (Viande : France)            Haricots verts            Entremets vanille au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 02</b>            St Léger</p>	<p>Potage de légumes vermicelle            Œuf dur froid <i>BBC</i>            Salade de pommes de terre et fond            d'artichaut vinaigrette            Plateau de fromages            Fruit de saison</p> 
<p>Ballottine de volaille-Cornichons            Dos de colin sauce hollandaise            Tagliatelles            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 03</b>            St Gérard            Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon            Rôti de porc froid            Betteraves vinaigrette            Riz au lait froid <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Indienne            Paleron de Bœuf à l'échalote            (Viande : France)            Purée de carottes            Plateau de fromages            Clafoutis aux pommes</p>	<p><b>Mercredi 04</b>            St François</p>	<p>Velouté de légumes            Galette jambon fromage            Duo de salades à la ciboulette            vinaigrette            Fromage blanc aux fruits</p> 
<p>Salade du terroir            Palette de porc à la diable            (Viande : France)            Gratin de légumes béchamel  <i>BBC</i>            Île flottante et sa crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 05</b>            Ste Fleur</p>	<p>Potage de tomates vermicelle            Lasagne de Bœuf            (Viande : France)            Salade verte            Poires au sirop</p>
<p>Salade Marguerite vinaigrette            Poisson du jour sauce hollandaise            Épinards à la crème            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 06</b>            St Bruno</p>	<p>Potage de légumes alphabet            Rôti de dinde            Salade Camarguaise vinaigrette            Nappé caramel</p>
<p>Salade trio de crudités et mozzarella            Tripe à la mode de Caen            Pommes de terre vapeur            Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 07</b>            St Serge</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle            Quiche au thon et tomates cerises            Salade verte vinaigrette            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>
<p>Cassolette d'avocat            Cuisse de Poulet            (Viande : France)            Frites            Carré aux pommes</p>	<p><b>Dimanche 08</b>            Ste Pélagie            Apéritif-            Chips</p>	<p>Velouté de légumes            Pâté de campagne-Cornichons            Comté à la coupe et Plateau de            fromages            Crème dessert            Coupelle de compote</p>



**Vous proposent leur menu Du 09 au 15 Octobre  
2023** Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de sardines Émincé de porc aux herbes <small>(Viande : France)</small> Flageolets Entremets caramel au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 09</b> St Denis</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette aux oignons <i>BBC</i> Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 10</b> St Ghislain <b>Pain au chocolat</b></p>	<p>Potage de légumes perle de japon Jambon blanc Haricot vert vinaigrette Riz au lait froid <i>BBC</i></p> 
<p>Œufs mimosas <i>BBC</i> Escalope de dinde panée sauce tomate <small>(Viande : France)</small> Purée de courgette Chou à la crème de vanille</p> 	<p><b>Mercredi 11</b> St Firmin</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Océane et dés de fromage vinaigrette Petit brun de veau sauce poivre <small>(Viande : France)</small> Poêlée de légumes Crème aux œufs</p>	<p><b>Jeudi 12</b> St Wilfried</p>	<p>Velouté de légumes Tomate farcie <small>(Viande : France)</small> Riz Plateau de fromages Pêche au sirop</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette Poisson du jour sauce beurre blanc Boullgour Plateau de fromages Fruit se saison</p>	<p><b>Vendredi 13</b> St Géraud</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Salade estivale Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Salade Montbéliarde et dés de fromage Bœuf au jus sauce vin rouge <small>(Viande : France)</small> Brocolis Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 14</b> St Juste</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Pâtes à la carbonara et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne <small>(Viande : France)</small> Pommes duchesse Tartes aux pommes</p>	<p><b>Dimanche 15</b> Ste Thérèse d'Avilla <b>Apéritif- Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Rillettes-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Grand fromage blanc coupelle de compote</p>



**Vous proposent leur menu Du 16 au 22 octobre 2023**

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Sicilienne et dés de fromage  <b>Veau marengo</b>            (Viande : France)  <b>Jeunes carottes</b>  <b>Entremets au lait BBC</b></p> 	<p><b>Lundi 16</b>  <b>St Edwige</b></p>	<p>Potage de légumes vermicelles  <b>Omelette paysanne BBC</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Fruit de saison</b></p> 
<p><b>Cervelas vinaigrette</b>  <b>Queue de saumon sauce tartare</b>  <b>Pommes vapeur</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Compote de pommes</b>  <b>Pommes BIO des vergers de Mr Touchais</b>  <b>Chaumeré</b></p> 	<p><b>Mardi 17</b>  <b>St Baudouin</b>  <b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon  <b>Roulé au fromage</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Riz au lait chaud BBC</b></p> 
<p><b>Salade d'Argenteuil</b>  <b>Steak haché façon bouchère sauce</b>  <b>poivre vert</b>            (Viande : France)  <b>Purée de patate douce</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Mercredi 18</b>  <b>St Luc</b></p>	<p><b>Velouté de légumes</b>  <b>Quiche au thon</b>  <b>Duo de salades</b>  <b>Fromage blanc aux fruits</b></p>
<p><b>Salade de lentilles corail aux dés de</b>  <b>Comté</b>  <b>Crêpinette de volaille sauce moutarde</b>            (Viande : France)  <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Crème aux œufs BBC</b></p> 	<p><b>Jeudi 19</b>  <b>St René</b></p>	<p>Potage de tomates vermicelles  <b>Gratin de raviolis</b>  <b>Salade</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Pomme cuite aux amandes et son</b>  <b>coulis</b></p>
<p><b>Salade trio crudités vinaigrette</b>  <b>Poisson du jour sauce vin blanc</b>  <b>Riz pilaf</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Vendredi 20</b>  <b>Ste Adeline</b></p>	<p>Potage de légumes alphabet  <b>Jambon blanc</b>  <b>Salsifis à la tomate</b>  <b>Semoule de riz au lait BBC et</b>  <b>sa confiture</b></p> 
<p><b>Cake jambon fromage et crème</b>  <b>ciboulette</b>  <b>Langue de bœuf sauce mère</b>            (Viande : France)  <b>Haricots verts</b>  <b>Yaourt BBC</b></p> 	<p><b>Samedi 21</b>  <b>Ste Céline</b></p>	<p><b>Bouillon de poule vermicelles</b>  <b>Bouchée à la reine</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Plateau de fromages</b>  <b>Pêche au sirop</b></p>
<p><b>Tartine fine aux poireaux</b>  <b>Poulet rôti</b>            (Viande : France)  <b>Frites</b>  <b>Baba aux fruits</b></p>	<p><b>Dimanche 22</b>  <b>Ste Elodie</b>  <b>Apéritif-Belin</b></p>	<p><b>Velouté de légumes</b>  <b>Andouille de Vire-Cornichons</b>  <b>Brie à la coupe et Plateau de</b>  <b>fromages</b>  <b>Semoule au lait BBC chaude</b>  <b>Coupelle de compote</b></p> 

**Vous proposent leur menu Du 23 au 29 Octobre 2023**

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Filet de maquereau à la tomate Saucisse grillée <i>BBC</i> (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 23</b> St Jean de C</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Rôti de dinde <i>BBC</i> Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 24</b> St Florentin <b>Croissant</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Pâté de lapin-Cornichons Salade de betteraves Riz au lait chaud <i>BBC</i></p> 
<p>Œuf mimosa <i>BBC</i> Galopin de veau sauce crème (Viande : France) Ratatouille de légumes Plateau de fromages Bavarois aux fruits et son coulis</p> 	<p><b>Mercredi 25</b> Ste Daria</p>	<p>Velouté de légumes Risotto jambon champignons parmesan Poire au sirop</p>
<p>Salade Camarguaise Sauté de porc <i>BBC</i> au lait de coco (Viande : France) Gratin de légumes béchamel <i>BBC</i> Plateau de fromages Ananas frais</p> 	<p><b>Jeudi 26</b> St Dimitri</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Tartiflette Salade verte vinaigrette Nappé caramel</p>
<p>Salade du Terroir Poisson du jour sauce beurre blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 27</b> Ste Émeline</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore <i>BBC</i> Brocolis Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Salade de fonds d'artichauts Hachis Parmentier (Viande : France) Salade d'endives Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 28</b> St Simon</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Galette forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Caroline au fromage Filet mignon de porc <i>BBC</i> au cidre (Viande : France) Pommes dauphines Tarte aux pommes</p> 	<p><b>Dimanche 29</b> Ste Narcisse <b>Apéritif-Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Jambon blanc <i>BBC</i>-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc sucré BIO Coupelle de compote</p>  



**Vous proposent leur menu Du 30 Octobre au 05 Novembre 2023**

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de betteraves et dés de fromage Échine de porc rôtie <i>BBC</i> (Viande : France) Cocos à la tomate Entremets au lait <i>BBC</i> Taboulé à l'orientale Maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p>  	<p><b>Lundi 30</b> Ste Bienvenue</p> <p><b>Mardi 31</b> St Quentin Brioche</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> aux fines herbes Carottes vichy Plateau de fromages Abricots au sirop</p> <p>Potage de légumes perles du japon Quiche aux lardons Duo de salade vinaigrette Riz au lait chaud <i>BBC</i></p>  
<p>Coquille St Jacques Filet de bœuf sauce béarnaise Mini gratin de légumes-Pommes forêstines Fondant au chocolat et crème anglaise</p>	<p><b>Mercredi 1<sup>er</sup></b> <b>TOUSSAINT</b> Apéritif-Chips Côtes du Rhône</p>	<p>Velouté de légumes Pâté en croûte Salade verte vinaigrette Coulommiers à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade de crudités vinaigrette Choucroute <i>BBC</i> (Viande : France) Fromage blanc</p> 	<p><b>Jeudi 02</b> Défunts</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille <i>BBC</i> pannée (Viande : France) Poêlée forestière Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé</p>	<p><b>Vendredi 03</b> St Hubert</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc <i>BBC</i> Haricots beurre Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Tarte aux légumes Cuisse de poule sauce crème (Viande : France) Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Samedi 04</b> St Charles</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Colin Bellevue Rôti de veau (Viande : France) Purée de pommes de terre Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p><b>Dimanche 05</b> Ste Sylvie Apéritif-Belin</p>	<p>Velouté de légumes Sardines à l'huile-Citron Bûche de chèvre à la coupe et Plateau de fromages Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 

**Vous proposent leur menu Du 06 au 12 Novembre 2023**

Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de riz au thon Sauté de dinde au lait de coco <small>(Viande : France)</small> Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 06</b> Ste Bertille</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Spaghettis bolognaises <small>(Viande : France)</small> Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Poireaux vinaigrette Filet de saumonette à la duglérée Riz au curry Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 07</b> Ste Carine <b>Pain au chocolat</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Fonds d'artichauts farcis <small>(Viande : France)</small> Duo de salade verte Semoule de riz au lait chaude <i>BBC</i></p> 
<p>Salade piémontaise Boudin Compote de pomme Crème persane au café</p>	<p><b>Mercredi 08</b> St Geoffroy</p>	<p>Velouté de légumes Lasagnes de poisson Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Rillettes de maquereau Pot au feu <small>(Viande : France)</small> Carottes, pommes de terre vapeur Mousse au citron</p>	<p><b>Jeudi 09</b> St Théodore</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf durs <i>BBC</i> Gratin de Chou-fleur Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et coulis</p> 
<p>Salade Parisienne Poisson du jour sauce crevette Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 10</b> St Léon</p>	<p>Potage de légumes alphabet Feuilleté au fromage Salade Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Cassolette de poisson Osso bucco de dinde Tomate provençale-Rostis de pomme de terre Tarte aux pommes</p>	<p><b>Samedi 11</b> <b>ARMISTICE</b> <b>1918</b> <b>Apéritif-Chips</b> <b>Côtes du Rhône</b></p>	<p>Velouté de légumes Saucisson à l'ail-Cornichons Carottes râpées vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Salade de gésiers Jambon à l'os Gratin dauphinois Clafoutis aux abricots</p> 	<p><b>Dimanche 12</b> St Christian <b>Apéritif-Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Pâté de Campagne-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et confiture Coupelle de compote</p> 

**Vous proposent leur menu Du 13 au 19 Novembre  
2023** Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de betteraves crues râpées Poulet <i>BBC</i> Basquaise (Viande : France) Riz créole Entremets au lait <i>BBC</i> 	<b>Lundi 13</b> St Brice	Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison 
Ballottine de volaille-Cornichons Filet de truite aux amandes sauce beurre blanc Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré 	<b>Mardi 14</b> St Sidoine <b>Brioche</b>	Potage de légumes perles du japon Gratin d'Endives au jambon Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud 
Salade à l'Indienne Blanquette de veau (Viande : France) Carottes vichy Chou à la crème	<b>Mercredi 15</b> St Albert	Velouté de légumes Bouchée aux fruits de mer Duo de Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Cassoulet (Viande : France) Île flottante et sa crème anglaise <i>BBC</i> 	<b>Jeudi 16</b> Ste Marguerite	Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde Haricots verts Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> 
Salade de pot au feu Poisson du jour sauce ciboulette Purée de panais Plateau de fromages Poire au sirop	<b>Vendredi 17</b> St Elisabeth	Potage de légumes alphabet Pizza aux anchois Salade verte Yaourt <i>BBC</i> 
Salade toscane Paleron de Bœuf au jus (Viande : France) Choux de Bruxelles Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Samedi 18</b> Ste Aude	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pommes de terre dés de dinde Liégeois café
Timbale d'avocat Filet mignon <i>BBC</i> sauce moutarde (Viande : France) Pommes Grenailles Crumble aux pommes 	<b>Dimanche 19</b> St Tanguy <b>Apéritif-Belin</b>	Velouté de légumes Filet de maquereau-Citron Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote



**Vous proposent leur menu Du 20 au 26 Novembre 2023** Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade tartiflette Civet de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois à la française Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 20</b> St Edmond</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Roulé au jambon <i>BBC</i> Salade Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Betteraves vinaigrette Queue de saumon sauce vin blanc Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 21</b> Présentation Marie <b>Croissant</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Œufs durs sauce aurore <i>BBC</i> Salsifis Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade de pâtes au cervelas Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Jardinière de légumes Amandine aux poires</p>	<p><b>Mercredi 22</b> Ste Cécile</p>	<p>Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade verte Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade Camarguaise Bœuf bourguignon (Viande : France) Jeunes Carottes Crème brûlée <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 23</b> St Clément</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Quiche épinards chèvre Salade verte Plateau de fromages Abricots au sirop</p>
<p>Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce crustacé Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 24</b> Ste Flora</p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette jambon fromage Salade verte vinaigrette Entremets au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade trio de crudités vinaigrette Poitrine de porc <i>BBC</i> rôtie (Viande : France) Lentilles Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 25</b> Ste Catherine</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Pâté de chair-Cornichons Salade du Terroir Plateau de fromages Pomme cuite et coulis</p>
<p>Terrine de poisson Cuisse de poulet (Viande : France) Pommes duchesses Moka café</p>	<p><b>Dimanche 26</b> Ste Delphine <b>Apéritif-Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Jambon blanc <i>BBC</i>-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 

## Vous proposent leur menu Du 27 Novembre au 03 Décembre 2023

Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade fromagère aux choux Sauté de veau sauce champignons <small>(Viande : France)</small> Riz créole Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 27</b> St Séverin</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Salade Paysanne Dos de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 28</b> St Jacq de la M <b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Mortadelle –Cornichons Salade de fond d'artichaut vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Macédoine mayonnaise Joue de bœuf au vin rouge <small>(Viande : France)</small> Carottes vichy Mille-feuille</p>	<p><b>Mercredi 29</b> St Saturnin</p>	<p>Velouté de légumes Quiche saumon Salade Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Salade Vénitienne Échine de porc <i>BBC</i> aux herbes <small>(Viande : France)</small> Cocos Plateau de fromages Panna cotta à la gousse de vanille</p> 	<p><b>Jeudi 30</b> St André</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Croissant au fromage Duo de salades Cocktail de fruits</p>
<p>Céleri vinaigrette Poisson du jour sauce à l'estragon Pâtes Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis</p>	<p><b>Vendredi 1<sup>er</sup></b> Ste Florence</p>	<p>Potage de légumes alphabet Gratin de Poireaux au jambon Salade Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Tarte aux 3 fromages Langue de veau sauce gribiche <small>(Viande : France)</small> Haricots verts Fromage blanc aux fruits</p>	<p><b>Samedi 02</b> St Viviane</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de poulet <i>BBC</i> panée <small>(Viande : France)</small> Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Toasts de chèvre chaud Gigot d'agneau <small>(Viande : France)</small> Frites Carré aux pommes</p>	<p><b>Dimanche 03</b> <b>AVENT</b> <b>Apéritif-Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Sardines à l'huile-Citron Emmental à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO Fruit de saison</p> 

**Vous proposent leur menu Du 04 au 10 Décembre 2023**

Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Betteraves vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Pommes de terre vapeur Entremets au lait BBC</p> 	<p><b>Lundi 04</b> St Barbara</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Röstis de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de Trio de Crudités vinaigrette Filet de raie aux câpres sauce crustacés Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 05</b> St Gérald <b>Pain au chocolat</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Chou farci sauce tomate (Viande : France) Salade Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade Marguerite Paupiette de volaille sauce crème (Viande : France) Purée de carottes Clafoutis aux fruits au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 06</b> St Nicolas</p>	<p>Velouté de légumes Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade d'endives-pomme-raisins Couscous Poulet Merguez (Viande : France) Île flottante et sa crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 07</b> St Ambroise</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Quiche au potimarron Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop</p>
<p>Mousse de foie-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 08</b> Immaculée. Conception</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce béchamel <i>BBC</i> Trio de légumes Fromage blanc sucré</p> 
<p>Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Ananas au sirop</p>	<p><b>Samedi 09</b> St Pierre Fourier</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Roulé au jambon <i>BBC</i> Salade verte Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Colin Bellevue-Macédoine Émincé de poulet forestier (Viande : France) Gratin dauphinois Pithiviers</p>	<p><b>Dimanche 10</b> St Romaric <b>Apéritif-Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Andouille de Vire-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule de lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 

**Vous proposent leur menu Du 11 au 17 Décembre 2023** Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade océane et dés de fromage Veau Marengo (Viande : France) Carottes vichy Entremets au lait <i>BBC</i> 	<b>Lundi 11</b> St Daniel	Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> aux pommes de terre Salade Plateau de fromages Poires au sirop 
Céleri vinaigrette Filet de maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré 	<b>Mardi 12</b> Ste Jeanne  <b>Brioche</b>	Potage de légumes perle du japon Museau vinaigrette Salade Vénitienne Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude 
Salade Argenteuil Steak Haché façon bouchère Sauce poivre vert (Viande : France) Frites Nappé caramel	<b>Mercredi 13</b> St Lucie	Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Fromage blanc aux fruits
Salade de pommes de terre surimi Joue de porc <i>BBC</i> au miel (Viande : France) Petits pois Grand-mère Crème brûlée <i>BBC</i> 	<b>Jeudi 14</b> Ste Odile	Potage de tomates vermicelles Pizza jambon <i>BBC</i> fromage champignons Salade verte Plateau de fromages Pomme cuite à la cannelle 
Ballottines de volaille-Cornichons Poisson du jour sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 15</b> Ste Ninon	Potage de légumes alphabet Jambon blanc <i>BBC</i> Salsifis à la tomate Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture 
Carottes râpées vinaigrette Boudin noir Compote de pomme Yaourt <i>BBC</i> 	<b>Samedi 16</b> Ste Alice	Bouillon de poule vermicelles Gratin de pâtes et dés de dinde Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits 
Saumon fumé crème ciboulette Cuisse de Pintade rôtie <i>BBC</i> (Viande : France) Purée de pommes de terre Far breton <i>BBC</i> 	<b>Dimanche 17</b> St Gaël <b>Apéritif-Belin</b>	Velouté de légumes Cervelas vinaigrette-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

**Vous proposent leur menu Du 18 au 24 Décembre 2023** Menu 10



Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de maquereaux Poitrine de porc <i>BBC</i> rôtie (Viande : France) Pommes de terre vapeur Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 18</b> St Gatien</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Quiche lorraine <i>BBC</i> Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Macédoine vinaigrette Filet de loup sauce vin blanc Spaghettis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 19</b> St Urbain</p> <p><b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Gratin de quenelles de volaille Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Œuf mimosa <i>BBC</i> Sauté de veau aux herbes (Viande : France) Purée de potiron Éclair au chocolat</p> 	<p><b>Mercredi 20</b> St Théophile</p>	<p>Velouté de légumes Gratin de crozets et dés de jambon (Viande : France) Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes</p>
<p>Kir pétillant-Mises en bouche chaud Assiette de Foie Gras Mini rôti de Chapon Mini gratin de champignons-Purée de pomme de terre vitelotte Duo de bûche vanille-chocolat</p>	<p><b>Jeudi 21</b> St Pierre C</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Crêpe jambon fromage <i>BBC</i> Salade Crème dessert</p> 
<p>Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce hollandaise Julienne de légumes Plateau de fromages Poires au sirop</p>	<p><b>Vendredi 22</b> HIVER</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur <i>BBC</i> sauce aurore Chou fleur Tapioca au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de fond d'artichaut vinaigrette Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Riz créole Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 23</b> St Armand</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Jambon blanc <i>BBC</i> Endives Braisées Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Quiche provençale Poulet rôti <i>BBC</i> (Viande : France) Pommes boulangères Macaron aux fruits</p> 	<p><b>Dimanche 24</b> Ste Adèle Apéritif-Curly</p>	<p>Kir pétillant et mises en bouches Velouté de potimarron Coquille St Jacques Mâche Plateau de fromages à la coupe Verrine de fruits frais chantilly</p>

**Vous proposent leur menu Du 25 au 31 Décembre 2023** Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Huîtres ou Saumon macédoine	<b>Lundi 25</b>	Velouté de légumes



<p>Mignonnette de dinde farcie aux marrons sauce Grand veneur Mini Gratin-Pommes Cassis Bûche de Noël Café praliné</p>	<p><b>NOËL</b> <b>Croissant</b> <b>Apéritif-Chips</b> <b>Sèvre et Maine</b> <b>Côtes du Rhône</b></p>	<p>Pâté en croûte Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Liégeois chocolat</p>
<p>Salade Toscane Queue de saumon sauce provençale Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 26</b> <b>St Étienne</b></p>	<p>Soupe de pot a feu vermicelle Bouchée à la Reine Salade verte Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude</p> 
<p>Salade Océane Pot au feu (Viande : France) Pommes de terre- céleri- navets Clafoutis aux mirabelles <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 27</b> <b>St Jean</b></p>	<p>Velouté de légumes Quiche au thon <i>BBC</i> Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel</p> 
<p>Salade trio de crudités Rougail de saucisse <i>BBC</i> (Viande : France) Riz créole Fromage blanc à la vanille</p> 	<p><b>Jeudi 28</b> <b>Sts Innocents</b></p>	<p>Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille <i>BBC</i> (Viande : France) Haricots beurre Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Pâté de Campagne - Cornichons Poisson du jour sauce à l'oseille Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 29</b> <b>St David</b></p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte ciboulette Entremets au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de pommes de terre et hareng vinaigrette Escalope de dinde <i>BBC</i> panée sauce tomate (Viande : France) Jardinière de légumes Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 30</b> <b>St Roger</b></p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Pâtes à la carbonara et Parmesan Fruit de saison</p>
<p>Salade de gésiers Rôti de veau (Viande : France) Haricots verts</p>	<p><b>Dimanche 31</b> <b>St Sylvestre</b> <b>Apéritif-Belin</b></p>	<p>Kir pétillant et mises en bouches Velouté de chataignes Tourte aux champignons Mâche Plateau de fromages à la coupe Panna Cotta caramel beurre salé</p>

**Vous proposent leur menu Du 01 au 07 Janvier 2024** Menu 12

**Déjeuner**

**Menu du jour**

**Dîner**



<p>Cassolette de saumon fumé Sauté de canard aux pommes (Viande : France) Mini fagot de carottes-Pommes duchesses Palet sablé et sa chantilly aux éclats de fruits</p>	<p><b>Lundi 01</b> <b>JOUR DE L'AN</b> <b>Pain au chocolat</b> <b>Apéritif-Chips</b> <b>Sèvre Maine</b> <b>Côtes du Rhône</b></p>	<p>Velouté d'oignons Terrine de chapon Salade verte Crème dessert</p>
<p>Betteraves en salade Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 02</b> <b>St Basile</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Fond d'artichaut farci (Viande : France) Duo de salades vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade de pâtes au cervelas Langue de Bœuf sauce porto (Viande : France) Poêlée méridionale Plateau de fromages Fruit de saison</p> 	<p><b>Mercredi 03</b> <b>Ste Geneviève</b></p>	<p>Velouté de légumes Quiche au saumon fumé <i>BBC</i> Salade Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Maquereau sauce moutarde Hachis Parmentier <i>BBC</i> (Viande : France) Salade verte vinaigrette Mousse au chocolat</p>	<p><b>Jeudi 04</b> <b>St Odilon</b></p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf dur <i>BBC</i> sauce béchamel Haricots verts Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis</p> 
<p>Salade de pommes de terre vinaigrette échalote Poisson du jour sauce crevettes Épinards à la crème Plateau de fromages Fruits de saison</p>	<p><b>Vendredi 05</b> <b>St Édouard</b></p>	<p>Potage de légumes alphabet Mortadelle-Cornichons Macédoine de légumes Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de trio crudités Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Pâtes au beurre Plateau de fromages Nappé caramel</p>	<p><b>Samedi 06</b> <b>St Melaine</b></p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte Ananas au sirop</p>
<p>Saumon Bellevue Sot l'y laisse de poulet <i>BBC</i> Pommes de terre dauphine Galette des rois</p> 	<p><b>Dimanche 07</b> <b>ÉPIPHANIE</b> <b>Apéritif-Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>

**Vous proposent leur menu Du 08 au 14 Janvier 2024** Menu 13



Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Fond d'artichaut vinaigrette Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Flageolets Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 08</b> St Lucien</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> paysanne Salade verte ciboulette Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Macédoine vinaigrette Filet de truite aux amandes sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 09</b> St Alix <b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Endives au jambon <i>BBC</i> Duo de salade verte Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude</p> 
<p>Céleri rémoulade Paupiette de veau (Viande : France) Purée de carottes Fondant au chocolat et crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 10</b> St Guillaume</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Lasagnes de saumon Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette Saucisse aux choux <i>BBC</i> (Viande : France) Pommes de terre vapeur Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 11</b> St Paulin</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce crustacés Duo de courgettes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 12</b> Ste Tatiana</p>	<p>Potage de légumes alphabet Assiette de raclette Salade verte Entremet au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade fromagère au chou Paleron de bœuf confit sauce bordelaise (Viande : France) Riz pilaf Fromage blanc à la vanille</p>	<p><b>Samedi 13</b> St Yvette</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Roulé jambon <i>BBC</i> Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Tarte fine de poireaux Cuisse de poulet (Viande : France) Pommes de terre duchesses Gâteau aux pêches</p>	<p><b>Dimanche 14</b> Ste Nina <b>Apéritif-Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes Sardines à l'huile-Citron Bûche de Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 

**Vous proposent leur menu Du 15 au 21 Janvier 2024** Menu 14

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
----------	--------------	-------



<p>Salade Camarguaise Paupiette de lapin sauce moutarde (Viande : France) Carottes vichy Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 15</b> St Rémi</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de pommes de terre et dés de jambon <i>BBC</i> Salade Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Betteraves vinaigrette Dos de Cabillaud sauce tartare Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 16</b> St Marcel</p> <p><b>Croissant</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Œuf à la Coque <i>BBC</i> Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade Marguerite Galopin de veau sauce poivre (Viande : France) Duo de haricots Amandine aux poires</p>	<p><b>Mercredi 17</b> Ste Roseline</p>	<p>Velouté de légumes Feuilleté de poisson Salade verte Plateau de fromages Liégeois café</p>
<p>Salade Toscane Coq au vin (Viande : France) Endives braisées Île flottante et crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p><b>Jeudi 18</b> Ste Prisca</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de porc froid Printanière de légumes Plateau de fromages Pêches au sirop</p>
<p>Saucisson à l'ail-Cornichons Poisson du jour sauce béarnaise Riz aux petits légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 19</b> St Marius</p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte Entremet au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Poireau vinaigrette Hachis de bœuf Salade (viande française) Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé</p>	<p><b>Samedi 20</b> St Sébastien</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Rillettes de porc-Cornichons Salade Parisienne Yaourt aromatisé</p>
<p>Timbale d'avocat Jambon à l'os sauce porto Gratin dauphinois Omelette Norvégienne</p>	<p><b>Dimanche 21</b> St Agnès</p> <p><b>Apéritif-Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Ballottine de volaille-cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO Coupelle de compote</p> 

**Vous proposent leur menu Du 22 au 28 Janvier 2024** Menu 15

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade d'endives pomme raisins            Blanquette de veau            (Viande : France)            Riz créole            Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 22</b>            St Vincent</p>	<p>Potage de légumes vermicelles            Œuf dur <i>BBC</i> sauce tomate            Brocolis            Plateau de fromages            Fruit de saison</p> 
<p>Céleri vinaigrette            Thon Basquaise            Pommes rissolées            Plateau de fromages            Compote de pommes            Pommes Bio de Mr Touchais des vergers            Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 23</b>            St Barnard</p> <p><b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon            Mousse de foie-Cornichons            Salade Vénitienne            Semoule de riz au lait <i>BBC</i>            chaude</p> 
<p>Salade d'Argenteuil            Bœuf bourguignon            (Viande : France)            Jeune carottes            Clafoutis aux mirabelles <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 24</b>            St François</p>	<p>Velouté de légumes vermicelles            Tagliatelles au thon sauce pesto            Plateau de fromages            Liégeois aux fruits</p>
<p>Salade de trio de crudités            Échine de porc <i>BBC</i> rôtie            (Viande : France)            Mogettes            Plateau de fromages            Pana cotta à la framboise</p> 	<p><b>Jeudi 25</b>            Conversion de            St Paul</p>	<p>Potage de tomates vermicelles            Gratin de quenelles de volaille            Salade            Pomme cuite aux amandes</p>
<p>Salade de fonds d'artichaut            Brandade de Morue <i>BBC</i>            Salade verte            Plateau de fromages            Cocktail de fruits</p> 	<p><b>Vendredi 26</b>            Ste Paule</p>	<p>Potage de légumes alphabet            Poireau au jambon <i>BBC</i>            Salade verte            Crème Persane <i>BBC</i></p> 
<p>Tarte aux légumes            Langue de veau sauce gribiche            (Viande : France)            Salsifis            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>	<p><b>Samedi 27</b>            Ste Angèle</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles            Aiguillette de volaille panée <i>BBC</i>            Sauce tomate            (Viande : France)            Boulgour            Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Terrine de poisson            Cuisse de Pintade rôtie <i>BBC</i>            (Viande : France)            Frites            Tiramisu au café</p>	<p><b>Dimanche 28</b>            St Thomas            d'Aquin  <b>Apéritif-Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes            Rôti de porc froid            St Nectaire à la coupe et            Plateau de fromages            Semoule au lait <i>BBC</i> chaude            Coupelle de compote</p> 



**Vous proposent leur menu Du 29 Janvier au 04 Février 2024** Menu 16

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Paysanne Paleron de bœuf au jus (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait BBC</p> 	<p><b>Lundi 29</b> St Gildas</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de Canneloni Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade à l'Indienne vinaigrette Dos de hoki sauce provençale Pâtes au beurre Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 30</b> Stc Martinc</p> <p><b>Pain au chocolat</b></p>	<p>Potage de légumes perles du japon Tomate farcie (Viande : France) Salade verte Semoule de Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade piémontaise aux deux saumons Sauté de dinde <i>BBC</i> au lait de coco (Viande : France) Purée de potiron Tarte aux pommes</p> 	<p><b>Mercredi 31</b> Ste Marcelle</p>	<p>Velouté de légumes Lasagnes de bœuf (Viande : France) Salade verte Entremets au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Macédoine de légumes vinaigrette Paella Poulet <i>BBC</i> (Viande : France) Mousse au citron</p> 	<p><b>Jeudi 01</b> Ste Ella</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Feuilleté de poisson à l'oseille Salade verte Plateau de fromages Ananas au sirop</p>
<p>Andouille de vire-Cornichons Poisson du jour sauce hollandaise Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 02</b> Présentation du Seigneur</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œufs mimosas <i>BBC</i> aux câpres Salade Toscane Nappé caramel</p> 
<p>Salade Risotto de la mer Galette saucisse <i>BBC</i> (Viande : France) Duo de salades Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 03</b> St Blaise</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Gratin de pommes de terre aux dés de dinde <i>BBC</i> Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé</p> 
<p>Colin Bellevue Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Pommes noisettes Flan patissier au lait <i>BBC</i> aux abricots</p> 	<p><b>Dimanche 04</b> Ste Véronique <b>Apéritif-Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Rillettes-Cornichons Bûche de chèvre à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>