

## MENU du 30 Septembre au 6 Octobre 2024

Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
Terrine	Carottes râpées	Crudités	Salade Endives et Lardons	Menu	Taboulé	Salade Avocat et Surimi
Saucisse et Purée	Emincé de bœuf et Haricots verts	Poisson	Paupiette et Légumes sautés	Selon le goût du chef	Lapin et Petits pois	Gratin de légumes et viande haché
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Salade de fruits	Clafoutis	Pomme au four	Flan		Tarte	Gâteau

## MENU du 7 au 13 Octobre 2024

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
Salade de surimi	Charcuterie	Bruschetta	Taboulé	Menu	Crudités	Rillettes de sardines
Haché de veau en sauce et Pâtes	Paupiette et Carottes à la crème	Aile de raie et Riz	Andouillette et Flageolets	Selon le goût du chef	Brandade de morue	Poulet Basquaise
Fruit	Fromage	Compote	Fromage		Fromage	Fromage
Yaourt	Pêche rôtie	Crêpe	Liégeois		Salade de fruits	Tarte