

MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 31 OCTOBRE AU 04 NOVEMBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 31	MARDI 01/11	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Endives à la Vinaigrette	Salade Coleslaw	Salade aux Tomates et Maïs	Museau de Porc à la Lyonnaise	Salade Piémontaise
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Filet de Colin Meunière	Sauté de Veau Marengo	Bavette	Filet de Merlu Sauce Bonne Femme	Rôti de Bœuf Sauce Roquefort
<i>LÉGUMES</i>	Purée de Brocolis	Gratin Dauphinois	Frites	Fondue de Poireaux et Céréales Gourmandes BIO	Haricots Plats au Beurre
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Emmental BIO	Yaourt au Sucre de Canne BIO	Pyrénées	Reblochon de Savoie AOP au Lait Cru	Fromage Blanc
<i>DESSERT</i>	Ile Flottante	Flan Pâtissier	Purée de Pommes	Tarte BOURDALOUE	Ananas Frais et sa Chantilly

MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 7 AU 11 NOVEMBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10 <i>Repas Spécial</i>	VENDREDI 11
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Quiche Lorraine	Salade Verte au Maïs	Concombre Sauce Salade	Terrine de Légumes à la Mayonnaise	Rillettes du Mans et Cornichons
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Emincé de Dinde à la Moutarde	Foie de Veau à la Persillade	Côte de Veau à la Crème	Spaghettis à la Bolognaise Fromage Râpé	Dos de Colin Sauce Crustacé
<i>LÉGUMES</i>	Poêlée de Légumes	Blettes et Pommes de Terre	Riz Créole BIO	Salade Mélangée à la Vinaigrette	Semoule BIO et Ratatouille
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Morbier au Lait Cru AOP	Fromage Frais BIO	Mimolette	Bûche de Chèvre	Yaourt au Sucre de Canne BIO
<i>DESSERT</i>	Semoule Nature Nappée de Caramel	Salade de Fruits	Crème au Chocolat BIO	Crumble	Tarte à la Noix de Coco

MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Tarte aux Poireaux	Œufs Mayonnaise	Salade de Haricots Verts Sauce Vinaigrette	Salade aux Noix	Coquillettes BIO au Thon
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Escalope de Dinde à la Viennoise au Concentré de Tomate	Poisson du Jour	Escalope Haché de Veau Grillé	Tartiflette	Saumonette Sauce Hollandaise
<i>LÉGUMES</i>	Gratin de Pommes de Terre et Brocolis	Céréales Gourmandes	Frites		Carottes et Champignons
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Munster	Fromage Blanc BIO au sucre	Boursin à l'Ail et aux Fines Herbes	Tomme de Savoie, Chèvre, Micro Beurre	Gouda
<i>DESSERT</i>	Raisin	Pêches au Sirop	Poire BIO	Fromage Blanc Myrtille	Kiwi

MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Salade Coleslaw	Terrine Forestière et Cornichons	Carottes Râpées à la Vinaigrette	Macédoine Mayonnaise	Betteraves BIO
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Dos de Merlu Meunière	Boudin Noir aux deux Pommes	Sauté de Poulet au Paprika	Pâtée Lorraine	Pavé de Hoki et sa Sauce Aurore
<i>LÉGUMES</i>	Blé aux Epinards		Tagliatelles BIO au Beurre	Haricots Blancs	Riz et Salsifis
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Maroilles AOP	Yaourt au Sucre de Canne BIO	Bûche de Chèvre	Coulommiers	Fromage Frais aux Fruits
<i>DESSERT</i>	Banane Caramélisée et Cannelle BIO	Pomme BIO	Crème au Chocolat BIO	Baba au Rhum	Raisin