

# MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

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



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Taboulé	Carottes Râpées à la Vinaigrette	Chou Blanc à la Vinaigrette	Terrine de Légumes	Rillettes du Mans Cornichons
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Colin Sauce au Beurre Blanc	Faux Filet Grillé	Cuisse de Poulet Rôtie	Rôti de Porc aux Pruneaux	Saumonette à l'Oseille
<i>LÉGUMES</i>	Chou Fleur et Pommes de Terre en Gratin	Frites	Purée de Céleri	Riz Créole BIO et Ratatouille	Carottes, Navets et Champignons
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Saint Nectaire AOP	Brie BIO	Emmental BIO	Saint Paulin	Yaourt aux Fruits
<i>DESSERT</i>	Raisin	Liégeois au Café	Riz au Lait et au Caramel	Tarte Grillée aux Pommes	Poire BIO

# MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU GOÛT DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

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



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13 <i>Repas Spécial</i>	VENDREDI 14
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Betteraves BIO	Coquillettes BIO au Thon	Pâté de Campagne	Salade de Gésiers	Concombre à la Crème
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Haut de Cuisse de Poulet au Curry	Blanquette de Veau à l'Oseille	Moussaka	Cassoulet	Poisson du Jour Sauce au Beurre Blanc
<i>LÉGUMES</i>	Risotto de Risetti au Romarin	Brocolis au Beurre	Riz Créole BIO		Flan de Carottes au Cerfeuil
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Yaourt au Sucre de Canne BIO	Tomme de Savoie	Camembert BIO	OSSAU IRATY, Bleu et Micro Beurre	Bleu de LAQUEUILLE
<i>DESSERT</i>	Flan Pâtissier	Poire BIO	Verrine de Citron au Basilic	Tarte aux Noix	Banane

# MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

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



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Macédoine Mayonnaise	Cœurs de Palmier en Salade	Fonds d'Artichauts au Thon	Pennés au Thon	Carottes Râpées à la Vinaigrette
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Sauté de Porc à la Dijonnaise	Haché de Veau Sauce Tomate	Omelette BIO	Rôti de Bœuf au Jus	Fish and Chips de Colin
<i>LÉGUMES</i>	Pennés BIO au Beurre	Gratin de Courgettes et de Pommes de Terre	Riz BIO et Ratatouille	Haricots Verts Persillés	Frites
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	COMTE AOP	Fromage Blanc BIO au Sucre	Munster	Rondelé au Poivre	Camembert BIO
<i>DESSERT</i>	Salade de Fruits	Eclair au Chocolat	Ananas	Liégeois à la Vanille	Poire

# MENUS MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 24 AU 28 OCTOBRE 2022

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

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



	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<i>HORS D'ŒUVRE</i>	Betteraves BIO	Céleri Rémoulade	Feuilleté au Fromage	Rillettes de Sardine	Pâté en Croûte et Cornichons
<i>VIANDE OU POISSON</i>	Andouillette Grillée	Haut de Cuisse de Poulet Sauce Basquaise	Jaret de Poitrine de Porc	Bœuf VBF Braisé	Dos de Colin Sauce Normande
<i>LÉGUMES</i>	Purée de pommes de Terre	Riz et Piperade	Haricots Blancs Préparés et Carottes au Cumin	Pommes de Terre Sautées et Haricots Beurre	Semoule BIO et Ratatouille
<i>PRODUITS LAITIERS</i>	Yaourt Arômatisé	Edam BIO	Brie BIO	Cantal AOP	Fourme d'AMBERT AOP
<i>DESSERT</i>	Pomme	Crème Dessert à la Vanille	Raisin	Tarte Tropézienne	Fromage Blanc et Coulis de Fruits Rouges