

# menu

## LUNDI 1 OCTOBRE 2018

SALADE RUSSE  
COTE DE PORC CHARCUTIERE  
POMMES SAUTEES  
CAMEMBERT  
POIRE

VELOUTE PARISIEN  
AILE DE POULET TEX MEX  
GARNITURE DE CELERI  
BUCHE MELANGE  
SEMOULE AU LAIT

## MARDI 2 OCTOBRE 2018

CHOUX BLANC ET ROUGE EN SALADE  
STEAK GRILLE  
ENDIVES MEUNIERE  
BLEU D'AUVERGNE  
COMPOTE DE PECHE

POTAGE CRECY  
JAMBON BLANC  
COQUILLETES  
TARTARE AUX HERBES  
CREME CARAMEL

## MERCREDI 3 OCTOBRE 2018

CHOU FLEUR RAVIGOTE  
TRANCHE DE FOIE POEELE  
PUREE  
CHEVRE  
RAISIN

POTAGE FRENEUSE  
POISSON PANE  
CAROTTES VICHY  
COULOMMIER  
FLAN CITRON

## JEUDI 4 OCTOBRE 2018

### ANNIVERSAIRE DE M. COTTERET MICHEL



SALADE NAPOLITAINE  
SAUCISSES D'AGNEAU  
FLAGEOLETS  
BRIE  
GRIMOLEE

CONSOMME VERMICELLE  
POMME DE TERRE FARCIE  
LAITUE  
FROMAGE BLANC DE VICQ  
PRUNES

## VENDREDI 5 OCTOBRE 2018

### MENU REALISE AVEC DES PRODUITS LOCAUX

TOMATES VINAIGRETTE  
TRUITE MEUNIERE  
POMME VAPEUR  
YAOURT DE VICQ  
FRUIT DE LA MOLLE

MIXE DE LEGUMES  
OMELETTE A L'AIL  
BATAVIA  
CHEVRE DU MARAS  
CREME DESSERT DE VICQ

## SAMEDI 6 OCTOBRE 2018

PATE DE CAMPAGNE  
PAUPIETTE DE VOLAILLE MARENGO  
SALSIFIS BRAISES  
COULOMMIER  
BANANE

VELOUTE COURGETTE  
GRATIN DE PATES  
LAITUE  
BUCHE MELANGE  
POIRE CUITE

## DIMANCHE 7 OCTOBRE 2018

### VIENNOISERIE

FOND D'ARTICHAUT MONESGASQUE  
FILET DE BOEUF  
DUO DE LEGUMES  
PLATEAU DE FROMAGE  
1000 FEUILLES

POTAGE FORESTIER  
FEUILLETE GARNI  
SALADE MELEE  
VACHE QUI RIT  
LIEGEOIS

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE

MENU SOUS RESERVE DE MODIFICATION

# menu

LUNDI 8 OCTOBRE 2018

ANNIVERSAIRE DE MME TURPIN MAURICETTE



ŒUF TARTARE  
POULET ROTI  
HARICOT VERTS PERSILLES  
CAMEMBERT  
POIRE

VELOUTE PARISIEN  
BRANDADE DE MORUE  
BATAVIA  
BUCHE MELANGE  
CREME VANILLE

MARDI 9 OCTOBRE 2018

REPAS FAMILLE

APERITIF  
ASSIETTE GARNIE  
AOXA DE VEAU TAGLIATELLE  
OSSO IRATY  
GATEAU BASQUE

POTAGE NIVERNAIS  
ROTI DE BOEUF  
CELERI RAVE  
CARRE FRAIS  
COMPOTE DE POMME + FRUITS

MERCREDI 10 OCTOBRE 2018

CAROTTES ET CELERI REMOULADE  
TRIPES A LA MODE DE CAEN  
POMME VAPEUR  
CHEVRE  
MOUSSE CITRON

POTAGE DUBARRY  
TARTE AU POIREAU  
SALADE DE MACHE  
COULOMMIER  
RIZ AU CAMEL

JEUDI 11 OCTOBRE 2018

ANNIVERSAIRE DE MME PINSON VIVIANE



SALADE FLAMANDE  
JAMBON AU PORTO  
ENDIVES POEELE  
TOME BLANCHE  
RAISINS

SOUPE A L'OIGNON  
OMELETTE PARMENTIER  
LAITUE  
RONDELE AIL ET FINES HERBES  
ENTREMET FRUITS ROUGES

VENDREDI 12 OCTOBRE 2018

TOMATES MOZZARELLA  
COLIN A L'OSEILLE  
QUINOA PETITS LEGUMES  
BUCHE MELANGE  
CREME PATISSIERE

POTAGE FORESTIER  
JAMBONNEAU  
CHOU FLEUR  
FROMAGE BLANC DE VICQ  
POMME CUITE

SAMEDI 13 OCTOBRE 2018

TABOULE  
CARBONNADE DE BOEUF  
CAROTTES PERSILLEES  
COULOMMIER  
BANANE

VELOUTE BROCOLIS  
SAUCE AUX POMMES DE TERRE  
LAITUE  
CHEVRE  
CREME DESSERT DE VICQ

DIMANCHE 14 OCTOBRE 2018

ANNIVERSAIRE DE MME DUPUIS MICHELINE



VIENNOISERIE

MOUSSE DE CANARD  
CIVET DE LAPIN  
POMME SARLADAISE  
PLATEAU DE FROMAGE  
TARTE

MIXE DE LEGUMES  
LASAGNE BOLOGNAISE  
SALADE MELEE  
CANTADOU  
YAOURT AUX FRUITS DE VICQ

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE

MENU SOUS RESERVE DE MODIFICATION

# menu

**LUNDI 15 OCTOBRE 2018**

BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE  
STEAK GRILLE  
FRITES  
CAMEMBERT  
POIRE

VELOUTE PARISIEN  
POISSON FLORENTINE  
BATAVIA  
BUCHE MELANGE  
CREME PRALINE

**MARDI 16 OCTOBRE 2018**

RIZ NICOIS  
CUISSÉ DE POULET POITEVINE  
HARICOTS BEURRE  
ST PAULIN  
FRUITS AU SIROP

POTAGE NIVERNAIS  
GNOKKIS SAUCE TOMATE  
SALADE DE MACHE  
FROMAGE BLANC  
RAISINS

**MERCREDI 17 OCTOBRE 2018**

CONCOMBRES RAPES  
BOUDIN NOIR  
MOJETTES  
CHEVRE  
FLAMBY

POTAGE ANDALOUS  
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS  
SALADE  
COULOMMIER  
COMPOTE DE POMME

**JEUDI 18 OCTOBRE 2018**

SALADE DE CHOUX  
TRANCHE DE FOIE POELEE  
TORTIS  
BLEU  
FLAN PATISSIER

POTAGE ST GERMAIN  
CROQUE MONSIEUR  
BATAVIA  
TARTARE AUX HERBES  
ENTREMET CITRON

**VENDREDI 19 OCTOBRE 2018**

RILLETES  
FILET DE HOKI PANE  
TOMATES PROVENCALES  
BUCHE MELANGE  
BANANE

CONSOMME VERMICELLE  
SOUFFLE AU FROMAGE  
BATAVIA  
MINI BABYBEL  
CREME NOIX DE COCO

**SAMEDI 20 OCTOBRE 2018**

**ANNIVERSAIRE DE MME MATHE MADELEINE**



**ANNIVERSAIRE DE M. BIJU ANDRE**



BROCOLIS VINAIGRETTE  
BOURGUIGNON  
PUREE  
COULOMMIER  
RAISINS

POTAGE PARMENTIER  
TARTE FERMIERE  
LAIQUE  
CHEVRE  
POMME CUITE

**DIMANCHE 21 OCTOBRE 2018**

VIENNOISERIE

TERRINE DE POISSON  
ROTI DE VEAU  
PRINTANIERE DE LEGUMES  
PLATEAU DE FROMAGE  
PARIS BREST

POTAGE CRESSONNIERE  
ROULADE  
CHIPS SALADE  
CANTAFRAIS  
LIEGEOIS

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE

MENU SOUS RESERVE DE MODIFICATION

# menu

LUNDI 22 OCTOBRE 2018

ANNIVERSAIRE DE M. CHABOISSEAU GUY



CAROTTE ET CELERI REMOULADE  
FILET DE DINDE NORMANDE  
POMMES SAUTEES  
CAMEMBERT  
MOUSSE CHOCOLAT

VELOUTE PARISIEN  
ROTI DE VEAU  
HARICOTS VERTS  
BUCHE MELANGE  
COMPOTE DE POMME FRUITS ROUGES

MARDI 23 OCTOBRE 2018

SARDINES  
COTES DE PORC CHARCUTIERE  
CELERI RAVE  
MORBIER  
POIRE

POTAGE NIVERNAIS  
GRATIN DAUPHINOIS  
SALADE DE MACHE  
RONDELE  
FLAN PISTACHE

MERCREDI 24 OCTOBRE 2018

ANNIVERSAIRE DE MME AUDOUX ROLANDE



ANNIVERSAIRE DE MME BUGEAU CLAUDE



CHOU FLEUR VINAIGRETTE  
LANGUE SAUCE MADERE  
FARFALLES  
CHEVRE  
ANANAS

SOUPE A L'OIGNON  
MEDAILLON DE MERLU  
RATATOUILLE  
COULOMMIER  
SEMOULE AU CAMEL

JEUDI 25 OCTOBRE 2018

SALADE MIMOSA  
SAUTE D'AGNEAU  
HARICOTS BLANCS  
TOME GRISE  
FLAN ABRICOT

POTAGE ANDALOUS  
ŒUF FLORENTINE  
BATAVIA  
FROMAGE BLANC  
CLEMENTINES

VENDREDI 26 OCTOBRE 2018

SALAMI  
DOS DE COLIN DIEPPOISE  
RIZ PILAF  
BUCHE MELANGE  
BANANE

POTAGE DUBARRY  
TOMATE FARCIE  
LAITUE  
TARTARE NOIX  
CREME CAFE

SAMEDI 27 OCTOBRE 2018

BETTERAGE ROUGE  
SAUCISSE DE TOULOUSE  
CHOUX BRAISES  
COULOMMIER  
RAISINS

CONSOMME AU VERMICELLE  
HACHIS PARMENTIER  
LAITUE  
CHEVRE  
CREME PATISSIERE ORANGE

DIMANCHE 28 OCTOBRE 2018

VIENNOISERIE

AVOCAT GARNI  
POULET ROTI  
DUO DE LEGUMES  
PLATEAU DE FROMAGE  
TARTE AU CITRON

VELOUTE ARGENTEUIL  
CREPES GARNIES  
SALADE  
CHANTAILLOU  
FLAMBY

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE

MENU SOUS RESERVE DE MODIFICATION