




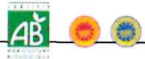





MENU SEMAINE N°42 : du 14 au 18 octobre 2024

LUNDI 14/10	<p>SALADE / TOMATE / SALADE VOSGIENNE / MACEDOINE / MAÏS & THON</p> <p>STEACK HACHE AU POIVRE / PANE CEREALIER CAROTTES BATONNETS / PATES</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>SAUTE DE CANARD A L'ABRICOT POEELE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE / YAOURT FRUIT </p>
MARDI 15/10	<p>SALADE / TOMATE / SALADE DE BLE / COMCOMBRE FETA / CHOU BLANC</p> <p>COQ AU VIN BLANC / FILET SAUMON ROTI RIZ / POIREAUX GRATINEE</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT </p>	<p>CREME DE POTIRON</p> <p>GNOCCHIS GRATINES A LA CREME DE CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE / YAOURT FRUIT </p>
MERCREDI 16/10	<p>SALADE / TOMATE / CHARCUTERIE / FONDS ARTICHAUD / CAROTTE RAPEE</p> <p>QUENELLE BROCHET / KNACK / FRITES/ ENDIVES BRAISEES</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>OMELETTE AUX OIGNONS ROUGES CONFITS / PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE / YAOURT FRUIT </p>
JEUDI 17/10	<p align="center">LA SEMAINE DU GŒUT JOURNEE DU GOUT</p> <p>CROSTINI BUTTERNUT & CHAMPIGNONS / LENTILLE BLONDE AU HADDOCK FUME / SALADE D'ENDIVES AU MUNSTER BLANC</p> <p>SUPREME DE VOLAILLE AU CAMEL D'EPICES & BERGAMOTE /CROZIFLETTE VOSGIENNE / CROZET / CHOU ROMANESCO</p> <p align="center">TARTE A LA MYRTILLE</p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>CORDON BLEU FLAN DE BUTTERNUT</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT </p>
VENDREDI 18/10	<p>SALADE COMPOSEE / CHOU FLEUR MIMOSA/ SALADE NICOISE / CELERI REMOULADE</p> <p>FILET POISSON SAUCE HOLLANDAISE / BOULETTES D'AGNEAU AU LAIT DE COCO / DUO DE COURGETTE/ SEMOULE</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT / COMPOTE </p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIE</p> <p>FLAMENKUCH</p> <p>FROMAGE / YAOURT / FRUIT </p>

Vu le service infirmier,

Isabelle Guicheteau
Gestionnaire-comptable

