



Menu du 8 au 14 octobre 2018

Semaine du goût « les produits locaux »



Dont le pain

(menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
Lundi 8	Potage Emincés de volailles Fonds d'artichauts au jus Fromage Fruit	Potage Brandade de morue Salade verte Crème dessert caramel
Mardi 9	Carottes râpées à l'ail rose de Lautrec Beef Frites Fromage Yaourt fermier	Potage Jambon de pays Tomates gratinées Fruit
Mercredi 10	Soupe aux châtaignes Cassoulet garni (saucisse de Toulouse et haricots tarbais) Fromage Poire	Potage Tarte au roquefort Salade verte Fruits au sirop
Jeudi 11	Salade verte aux noix et magrets de canard Bœuf à la Biérataise Semoule Fromage Chasselas de Moissac	Potage Croque-monsieur Cordiale de légumes Flan
Vendredi 12	Potage Poisson sauce safranée Pâtes Fromage Pomme au four à la confiture de Reine Claude	Potage Courgettes farcies Salade verte Mousse au chocolat
Samedi 13	Velouté de potiron aux croûtons Paupiette de veau Salsifis Fromage Fromage blanc au miel	Potage Assiette de charcuteries (rillette d'oie, saucisse de foie) Purée Compote
Dimanche 14	Toast au cabécou des Pyrénées Pintade aux olives Haricots verts persillés Fromage Pastis gascon	Potage Œufs pochés Riz à la tomate Fruit