



MENUS REPAS SENIORS

DU 07 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE



		07 AU 13 OCTOBRE	14 AU 20 OCTOBRE	21 AU 27 OCTOBRE	28 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE
Mardi	Midi	Accras de morue Soupe forestière Axoa de porc* Aubergines BIO en gratin Ancalat du Larzac	Radis beurre Soupe au pistou Boulettes de bœuf sauce aigre douce Beignets de légumes Camembert	Endives vinaigrette au bleu Potage parmentier Sauté de bœuf façon stroganoff Penne et râpé Brie BIO	Betteraves en salade BIO Potage à l'oseille Cuisse de poulet Riz safrané Yaourt nature
		Petit suisse nature Ananas aux épices	Petit suisse nature Fruit de saison BIO	Petit suisse nature Compote de poires	Mimolette Fruit de saison
Jeudi	Midi	Terrine de campagne et cornichons* Soupe de poisson Colombo de volaille Tortis BIO et râpé Tomme de l'aveyron	Salade verte BIO Potage Dubarry Saucisse de Toulouse* Gratin de crozets Yaourt nature local	Velouté de légumes Quiche Lorraine du chef Colombo de porc* Semoule BIO Tartare	Salade de haricots verts Velouté de courges BIO Gigot d'agneau au jus Purée de patates douces Brique de Vache
		Fromage blanc Tarte au citron du chef	Brie Flan au chocolat	Fromage blanc nature Mousse chocolat	Petit suisse nature Meringue