

















# LA SEMAINE DU GOÛT

du 14 au 20 octobre 2024

Thématique de la semaine : soupe et potage améliorés chaque soir

<b>LUNDI</b>  <b>14</b>  <b>OCTOBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Endives vinaigrette au bleu</li><li>• Chipolatas</li><li>• Pois cassés</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Pomme Chatelaine</li><li>• Café</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage légumes du soleil</li><li>• Gratin de poisson</li><li>• Julienne de légumes</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Riz au lait</li></ul> 
<b>MARDI</b>  <b>15</b>  <b>OCTOBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poireaux vinaigrette</li><li>• Hachis parmentier à l'irlandaise</li><li>• Petit suisse nature</li><li>• Fruit de saison</li><li>• Café</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Velouté de potimarron aux pommes de terre</li><li>• Endive au jambon-béchamel</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Liegeois au chocolat</li></ul> 
<b>MERCREDI</b>  <b>16</b>  <b>OCTOBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mortadelle aux olives</li><li>• Cuisse de poulet rôtie</li><li>• Choux de bruxelle</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Tarte aux prunes</li><li>• Café</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Velouté de courgettes au chèvre</li><li>• Spaghettis bolognaise</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Fruit de saison</li></ul> 
<b>JEUDI</b>  <b>17</b>  <b>OCTOBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carottes râpées vinaigrette</li><li>• Pot au feu</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Flan nappé caramel</li><li>• Café</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crème de volaille et champignons</li><li>• Pizza aux légumes de soleil</li><li>• Salade verte</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Pêche façon Melba</li></ul> 
<b> VENDREDI</b>  <b>18</b>  <b>OCTOBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs mimosa</li><li>• Poisson façon brandade</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Fruit de saison</li><li>• Café</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Velouté de panais et curcuma</li><li>• Chou farci</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Gâteau roulé à la crème</li></ul> 
<b>SAMEDI</b>  <b>19</b>  <b>OCTOBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Céleri rémoulade</li><li>• Rôti de porc sauce Colombo</li><li>• Epinards à la crème</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Salade de fruits</li><li>• Café</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Velouté de châtaignes et parates douces</li><li>• Quiche lorraine</li><li>• Salade</li><li>• Fromage blanc aromatisé</li><li>• Crème dessert vanille</li></ul> 
<b>DIMANCHE</b>  <b>20</b>  <b>OCTOBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rillettes cornichons</li><li>• Veau chasseur</li><li>• Gratin dauphinois</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Chou à la crème</li><li>• Café</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soupe de poisson</li><li>• Petits pois aux lardons</li><li>• Plateau de fromage</li><li>• Compote</li></ul> 

(sous réserve de modifications)