

# MENUS

DE LA *Maison du Parc*



## Semaine du 14 au 18 octobre 2024

### Lundi 14 octobre

Salade d'endives/ roquefort/ noix  
Paëlla  
Pilons de poulet  
Yaourt  
Crème brûlée

### Mardi 15 octobre

Tarte aux fromages  
Côte de porc  
Choux de Bruxelles  
Fromage  
Fruit

### Mercredi 16 octobre

Carottes râpées  
Curry d'agneau à l'indienne  
Barboton  
Yaourt  
Moelleux au citron

### Jeudi 17 octobre

Salade de  
lentilles/oignons/lardons/tomates  
Steak haché  
Jardinière de légumes  
Fromage  
Fruit

### Vendredi 18 octobre

Haricot vert en salade  
Moules  
Frites  
Yaourt  
Tarte normande

## Semaine 21 au 25 octobre 2024

### Lundi 21 octobre

Betterave / maïs  
Spaghetti bolognaise  
Fromage  
Fruit

### Mardi 22 octobre

#### Menu Halloween

Cocktail sanglant  
Saucisse momie / salade verte  
Purée citrouille maison  
Rôti de porc  
Yaourt  
Gâteau cimetière

### Mercredi 23 octobre

Poireau vinaigrette  
Saucisson à cuire  
Râpée de pomme de terre / Sarasson  
Fromage  
Fruit

### Jeudi 24 octobre

Salade de quinoa aux légumes  
Cuisse de poulet  
Ratatouille  
Yaourt  
Liégeois vanille

### Vendredi 25 octobre

Choux Fleur en vinaigrette  
Brandade de morue  
Fromage  
Fruit

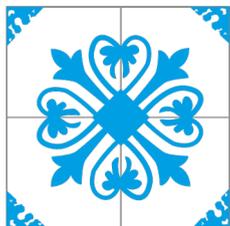
## RÉSERVATION 48 HEURES À L'AVANCE MINIMUM

Tél : 04 77 94 14 16 le matin et 04 77 94 14 14 l'après midi

Certains plats pourront être modifiés en raison des approvisionnements

Viande bovine et ovine : origine France

Tarifs : Veauchois : 9 € / Extérieurs : 12 €



# MENUS

DE LA *Maison du Parc*



## Semaine du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2024

### Lundi 28 octobre

Salade de pâte 3 couleurs/Mozzarella  
Rôti de porc  
Purée de céleri  
Yaourt  
Tarte chocolat

### Mardi 29 octobre

Macédoine  
Saucisses  
Lentilles à la Dijonnaise  
Fromage  
Fruit

### Mercredi 30 octobre

Quiche lorraine  
Epinards Omelette  
Yaourt  
Ile flottante

### Jeudi 31 octobre

Salade verte  
Hachis parmentier  
Fromage  
Fruit

### Vendredi 1<sup>er</sup> novembre

Férié

## Semaine 4 au 8 novembre 2024 Semaine de la Soupe

### Lundi 4 novembre

#### Velouté brocolis /Roquefort

Tartiflette  
Jambon cru  
Yaourt  
Fruit

### Mardi 5 novembre

#### Velouté de lentilles vertes au curry

Suprême de volaille  
Haricots verts  
Fromage  
Gâteau moelleux aux pommes

### Mercredi 6 novembre

#### Velouté de choux fleur /lardons

Blanquette de veau  
Riz  
Yaourt  
Fruit

### Jeudi 7 novembre

#### Soupe de pois cassés

Burger de veau  
Gratin de blette  
Fromage  
Cake orange / chocolat

### Vendredi 8 novembre

#### Velouté endives/poires

Filet de limande meunière  
Purée de patates douces  
Yaourt  
Fruit

## RÉSERVATION 48 HEURES À L'AVANCE MINIMUM

Tél : 04 77 94 14 16 le matin et 04 77 94 14 14 l'après midi

Certains plats pourront être modifiés en raison des approvisionnements

Viande bovine et ovine : origine France

Tarifs : Veauchois : 9 € / Extérieurs : 12 €