

Portage Aix En Othe

Menus du 21 au 27 octobre 2019

MENU

<u>lundi 21</u> <i>Sainte</i> <i>Céline</i>	Salade de pommes de terre Pavé de colin hollandaise Gratin de chou fleur Petit suisse aux fruits Fruit frais
<u>mardi 22</u> <i>Sainte</i> <i>Elodie</i>	Tomates mozzarella Sauté de dinde au paprika Pommes de terre rôties Gouda Ananas au sirop
<u>mercredi 23</u> <i>Saint</i> <i>Jean de Capistran</i>	Carottes à l'orange Paupiette de veau au vin blanc Navets glacés St Nectaire Tartelette au chocolat
<u>jeudi 24</u> <i>Saint</i> <i>Florentin</i>	Betteraves mimosa Pâtes à la Carbonara Emmental Fruit frais
<u>vendredi 25</u> <i>Saint</i> <i>Crépin</i>	Courgettes râpées Ragoût de boeuf Légumes pot au feu Brie Mousse au chocolat
<u>samedi 26</u> <i>Saint</i> <i>Dimitri</i>	Artichauts vinaigrette Lasagnes Au saumon Fromage blanc Fruit frais
<u>dimanche 27</u> <i>Sainte</i> <i>Émeline</i>	Chou rouge aux pommes Couscous A l'agneau Farandole de fromages Tarte à la griotte

Portage Aix En Othe

Menus du 28 octobre au 03 novembre 2019

MENU

lundi 28
*Saint Simon
et Saint Jude*

Betteraves aux pommes
Spaghettis
à la bolognaise
Tomme blanche
Yaourt aromatisé

mardi 29
*Saint
Narcisse*

Taboulé
Noix de joué de porc à la provençale
Printanière de légumes
Gouda
Fruit frais

mercredi 30
*Saint
Bienvenu*

Radis noirs râpés
Rôti de porc au jus
Riz pilaf
Kiri
Ananas au sirop

jeudi 31
Saint Quentin

Halloween



Concombres à la crème
Emincé de dinde aux champignons
Petits pois carottes
Camembert
Flan pâtissier

vendredi 1
Toussaint



Tomates antiboise
Filet de saumon à la bordelaise
Purée de pommes de terre
Farandole de fromages
Tarte au chocolat

samedi 2
Jour des défunts

Mousse de foie et ses cornichons
Boules à l'agneau
Semoule et légumes couscous
St Nectaire
Fruit frais

dimanche 3
*Saint
Hubert*

Terrine de poissons vinaigrette
Rôti de boeuf au bleu
Pommes noisettes
Farandole de fromages
Ile flottante