MENU "Les Godenettes"

Du lundi 25 au dimanche 31 octobre 2021

Jour	Midi	Collation	Soir
Lundi 25 octobre Saint Crépin	Moussaka maison Plateau de fromages Ile flottante au caramel	Fruit de saison 	Potage Choisy (laitue, céleri, pdt) Brioche chocolat confiture Petit Suisse
Mardi 26 octobre Saint Dimitri	Sardine à l'huile Ragoût de porc aux poireaux et pommes de terre Plateau de fromages Dame blanche	Crème dessert vanille	Velouté aux champignons Filet de poisson pané Epinards à la crème Pomme cuite
Mercredi 27 octobre Sainte Emeline	Velouté de cerfeuil Escalope de dinde forestière Pommes de terre sarladaise Haricots verts aux lardons Plateau de fromages Gâteau au yaourt	Beignet de Berlin	Potage dubarry (chou-fleur, poireaux) Salade piémontaise Yaourt aux fruits
Jeudi 28 octobre Saint Jude	Pâté en croûte Bœuf bourguignon frites Plateau de fromages Ananas au sirop	Fromage blanc aux fruits 	Potage Cresson Repas tartes
Vendredi 29 octobre Saint Narcisse	Terrine de légumes Tagliatelles au saumon Plateau de fromages Fruit de saison	Marbré au chocolat	Potage carottes Croissant savoyard (lardons, oignons, reblochon) Crème renversée au caramel maison
Samedi 30 octobre Saint Bienvenue	Salade de tomates Foie de veau marchand de vin Purée de pommes de terre douce Salade de feuille de chêne Plateau de fromages Gâteau de semoule	Banane 	Velouté aux chataignes Salade Esair (lentilles, œufs, oignons, tomates) Clafoutis aux cerises
Dimanche 31 octobre Saint Quentin	Bouillon tapioca Poule sauce suprême et ses légumes Fourme d'Ambert Charlotte aux pêches	Assortiment de biscuits	Velouté de potiron Bouchée la reine (volaille) Yaourt