 **** **** **** **** ****

**Menu OVE du 17 au 23 octobre 2022**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Déjeuner** | **Dîner** |  |
| **Lundi** **17/10** | **Salade verte** **Couscous** **(Merguez, agneau)** **Paupiette de poisson** **Légumes tajine, semoule****Bleu** **Compote maison aux spéculos**  | **Salade de riz** **Bouchée à la reine** **Fromage blanc** **Mousse café**  |  |
| **Mardi** **18/10** | **Carottes râpées** **Merlu sauce béarnaise Polenta / poêlée de champignons** **Fromage blanc** **Tarte aux pommes** | **Carottes râpées** **Steak végétal** **Purée pannais et PDT****Comté** **Salade de fruits** |  |
| **Mercredi** **19/10** | **Macédoine****Hachis Parmentier****Hachis aux poissons** **Façon bourguignonne** **Brie** **Fruit**  | **Taboulé** **Courgettes poêlées** **Omelette fromage****Fromage blanc** **Crème catalane** |  |
| **Jeudi****20/10** | **Taboulé libanais** **Roti de veau au thym** **Filet poisson au thym** **Flageolets** **Petits suisses** **Flan pâtissier**  | **Salade de perle aux légumes** **Tarte provençale** **Kiri** **Pêches aux sirop** |  |
| **Cabaret** **Vendredi** **21/10** | **Poireaux vinaigrette** **Quenelle de brochet****Sauce Nantua** **Haricots plats / riz****Tome blanche** **Fruit**  | **Salade mexicaine** **Cake emmental** **Piperade** **Fromage blanc** **Ile flottante**  |  |
| **Samedi****22/10** | **Terrine de thon à l’échalotes****Cassoulet** **Fromage blanc** **Liégeois aux fruits**  | **Salade verte garnie** **Pizza fromages** **Buche de chèvre** **Compote** |  |
| **Dimanche** **23/10** | **Salade et œuf poché** **Sauté de volaille à l’orange****Merlu à l’orange** **Pommes rösti** **Saint Félicien** **Entremet Joconde**  | **Salade de pois chiches** **Flan de potiron à l’emmental** **Croque fromage** **Jambon chaud** **Samos** **Fruit**  |  |



