M E N U

à l'inspiration du Chef

26 OCTOBRE AU 1ER NOV

LUNDI 26 OCTOBRE

LENTILLES VINAIGRETTE
BOULETTES A L'AGNEAU AUX EPICES
SEMOULE / LEGUMES TAJINE
SALADE DE FRUITS

MARDI 27 OCTOBRE

BOUILLON
POT AU FEU DE BOEUF
POMMES VAPEUR ET SES LEGUMES
ENTREMETS COCO

MERCREDI 28 OCTOBRE

CAROTTES RAPEES AU CITRON
WATERZOI DE VOLAILLE
RIZ ET SES LEGUMES
YAOURT AUX FRUITS

JEUDI 29 OCTOBRE

SALADE DE HARICOTS VERTS
TRIPES A LA MODE DE CAEN
FRITES / SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 30 OCTOBRE

POTAGE SAINT GERMAIN
AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES
POMMES DE TERRE VAPEUR, CAROTTES
CRÈME AUX OEUFS

SAMEDI 31 OCTOBRE

QUICHE LORRAINE
LAPIN VIN BLANC ET CHAMPIGNONS
POMME CROQUETTE / POTIRON ROTI
FROMAGE
PARIS BREST

DIMANCHE 1ER NOVEMBRE

POIREAUX VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET RÔTI
PDT ET SALADE VERTE
FRUIT

2 AU 8 NOVEMBRE

LUNDI 2 NOVEMBRE

SALADE AU FOND D'ARTICHAUT EN VINAIGRETTE
ENDIVES A LA FLAMANDE
POMMES DE TERRE VAPEUR
CREME AU CHOCOLAT

MARDI 3 NOVEMBRE

TARTIFLETTE
PRUNEAUX AU VIN



MERCREDI 4 NOVEMBRE

CROISILLON CHAMPIGNON
ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
FRITES / CHOUX DE BRUXELLES
SALADE D'AGRUMES

JEUDI 5 NOVEMBRE

OEUF DUR MAYONNAISE
AIGUILLETTES DE POULET A LA CREME
FARFALLES AUX CHAMPIGNONS
FROMAGE BLANC AU COULIS

VENDREDI 6 NOVEMBRE

CELERI REMOULADE
PECHE DU JOUR* SAUCE CRUSTACES
GRATIN DE PDT ET POTIMARRON
GLACE

SAMEDI 7 NOVEMBRE

PECHE AU THON
BOEUF BOURGUIGNON
POMMES PAILLASSON ET SALSIFIS
FROMAGE
TARTE AUX POMMES

DIMANCHE 8 NOVEMBRE

SALADE DE HARICOT BEURRE
OMELETTE
CHOU ROUGE ET PUREE DE PDT
YAOURT

TARIF REPAS AMÉLIORÉ SELON APPROVISIONNEMENT * SELON ARRIVAGE

9 AU 15 NOVEMBRE

LUNDI 9 NOVEMBRE

BETTERAVES ROUGES PERSILLEES
PALETTE A LA DIABLE
PDT RISSOLEES ET SALADE VERTE
BANANE ROTIE

MARDI 10 NOVEMBRE

HOUMOUS ET TOAST
PATES A LA CARBONARA
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 11 NOVEMBRE

ROSACE DE BOUDIN NOIR ET SA COMPOTE
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
RIZ ET SES LÉGUMES
FROMAGE
FORET NOIRE

JEUDI 12 NOVEMBRE

MACÉDOINE DE LÉGUMES
ROGNONS DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
FRITES ET SALADE
GLACE

VENDREDI 13 NOVEMBRE

GOUGERE AU FROMAGE
FILET DE LIEU SAUCE CITRON
GRATIN DAUPHINOIS ET BROCOLIS
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS

SAMEDI 14 NOVEMBRE

PATÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS
SAUTÉ DE PINTADE AU CIDRE
POMMES NOISETTE / PETITS POIS
FROMAGE
BABA AU RHUM

DIMANCHE 15 NOVEMBRE

CHOU BLANC A LA PAYSANNE
SAUCISSE SAUCE AUX OIGNONS
PATES ET CAROTTES
POMME AU CARAMEL

16 AU 22 NOVEMBRE

LUNDI 16 NOVEMBRE

SALADE D'ENDIVES AU BLEU
PARMENTIER DE BOEUF AU POTIRON
SALADE
GLACE

MARDI 17 NOVEMBRE

SALADE D'AGRUMES
POTEE AU CHOU
POMMES DE TERRE
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

MERCREDI 18 NOVEMBRE

POTAGE CRÉCY
EMINCE DE VOLAILLE SAUCE MAROILLES
COEUR DE BLÉ / FONDUE DE POIREAUX
ANANAS ROTI ET CARAMEL

JEUDI 19 NOVEMBRE

CELERI REMOULADE
FOIE DE VEAU
FRITES / SALADE
POIRE AU VIN

VENDREDI 20 NOVEMBRE

QUICHE AUX POIREAUX
FILET DE POISSON* MEUNIERE SAUCE TARTARE
PDT VAPEUR ET CAROTTES PERSILLEES
ILE FLOTTANTE ET SA CREME ANGLAISE

SAMEDI 21 NOVEMBRE

RILLETTES DE POISSON ET TOAST
BLANQUETTE DE VOLAILLE
RIZ ET SES LEGUMES
FROMAGE
CHOU CHANTILLY ET CHOCOLAT

DIMANCHE 22 NOVEMBRE

COEUR DE PALMIER EN SALADE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE
PDT / NAVETS BRAISES
FRUIT DE SAISON

Chez Daddy La Roseraie – 90 Rue Paul Doumer – 59110 La Madeleine
Tel. 07.66.54.91.81 - Mail : lamadeleine@groupedaddy.fr
Association Loi 1901