

## Pour la semaine 40



LUNDI

01/10/2018

Betteraves aux fines herbes
Rôti de veau aux olives
Tagliatelles
Fruit de saison

MARDI

02/10/2018

Carottes râpées vinaigrette
Dos de colin sauce moutarde
Poêlée méridionale
Flan pâtissier

JEUDI

04/10/2018

Taboulé
Boulettes d'agneau au cumin
Tajine de légumes
Fruit de saison

VENDREDI

05/10/2018

Concombres vinaigrette
Escalope de porc poêlée
Haricots blancs sauce tomate
Entremet praliné

Menus réalisés par une diététicienne diplômée

**agap'pro**

[www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)



## Pour la semaine des saveurs (41)



LUNDI

08/10/2018

panais râpé, noix, persil  
+ Citron

sauté de porc aux  
pommes

blé

gâteau miel

MARDI

09/10/2018

Salade de pommes de  
terre + vinaigrette à la  
vanille

Filet de dinde sauce  
aux cacahuètes

Haricots beurre  
persillés

Crème dessert au  
chocolat

JEUDI

11/10/2018

Soupe verte (épinards +  
poireaux)

Filet de saumon grillé

Poêlée de céleri et  
petits pois

Porridge Familial Viking

VENDREDI

12/10/2018

Salade des Caraïbes  
(salade, mangue, avocat,  
crevettes + coriandre)

Poulet Boucané

Riz pilaf

Salade d'ananas +  
bananes

Menus réalisés par une diététicienne diplômée

**agap'pro**  
www.agap-pro.com



## Pour la semaine 42



LUNDI

15/10/2018

Salade d'endives aux  
raisins secs

Filet de poisson  
meunière

Brocolis braisés

Semoule au lait

MARDI

16/10/2018

Avocat vinaigrette

Sauté d'agneau au  
paprika

Pommes vapeur

Petit suisse nature  
sucré

JEUDI

*Menu Halloween*

18/10/2018

Potage du sorcier  
*(potiron)*

Araignée de porc grillée

et ses asticots  
*(Gnocchis à la crème)*

Lit du zombie *(mousse  
au chocolat et langue  
de chat)*

VENDREDI

19/10/2018

Pizza au fromage

Moussaka

Salade verte

Salade de fruits frais

Menus réalisés par une diététicienne diplômée

**agap'pro**

[www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)



## Pour la semaine 43



LUNDI

22/10/2018

Potage de légumes

Pilons de poulet rôtis

Pommes de terre  
fondantes

Fruit de saison

MARDI

23/10/2018

Choux rouges aux  
pommes

Cannellonis de bœuf  
gratinés

Salade verte

Fromage blanc au coulis  
de fruits jaunes

JEUDI

25/10/2018

Concombres, olives et  
fêta

Saucisse de Toulouse

Lentilles

Crème catalane

VENDREDI

26/10/2018

Salade de riz

Pavé de hoki aux  
herbes

Fondue de poireaux

Fruit de saison

Menus réalisés par une diététicienne diplômée

**agap'pro**

[www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)

