




























| | MIDI | SOIR |
|---|--|---|
| LUNDI 14/10 « A la table de Catherine de Médicis » | Brouet à la cannelle  Salade de fenouil sauce pistache  Dinde rôti jus à l'ancienne  Duo de petits pois et brocolis Poire à l'hypocras | Brouet à la cannelle  Poisson pané Purée Brie Clémentines bio |
| MARDI 15/10 « Menu du XXII siècle » | Tourin à la tomate  Salade d'algues Wakamé, tomates et graine de sésame blanche  Boulettes sarrasin et lentilles sauce tomate Pennes bio semi-complètes  Samos Banane | Tourin à la tomate  Quiche Lorraine artisanale Haricots verts bio au beurre  Fromage blanc sucré |
| MERCREDI 16/10 « Banquet du moyen âge » | Velouté de poireaux Pâté de champignons Cormary au vin rouge  Blettes Rouy Pommes bio  | Velouté de poireaux Fricassé de poulet médiéval  Pommes sautées Yaourt nature bio  |
| JEUDI 17/10 « La gastronomie au XIX siècle » | Potage à la parisienne  Asperges en salade Rosbif sauce Bonnefoy  Mélange de carottes et panais Camembert Baba au rhum | Potage à la parisienne  Bouchée à la Montglas  Salade verte Ananas au sirop |
| VENDREDI 18/10 « La gastronomie au siècle des lumières » | Potage paysan  Salade de lentilles bio du gers  Truite à la Chambord  Choux-fleurs au parmesan Compote pomme framboise et macaron | Potage paysan  Œufs en chemise à la fanatique du roi Louis XV Piperade basquaise  Banane |
| SAMEDI 19/10 | Potage chicorée  Betterave bio vinaigrette  Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur Cantal Raisin | Potage chicorée  Tarte aux légumes anciens artisanale Salade verte Cocktail de fruits |
| DIMANCHE 20/10 « De Henri IV à Louis XIV » | Consommé de bœuf aux vermicelles Haricots blancs en salade Poule au pot sauce suprême  Carottes parisiennes Buche du pilat Le nouveau dessert de François Pierre de La Varenne | Consommé de bœuf au vermicelle Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule bio au beurre  Elixir de jouvence de François premier |



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.
Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

1 : origine UE