

Le menu de la semaine

MENUS DU 10 AU 16 NOVEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Oeufs durs mimosas	Salade de betteraves	Potage	Potage	Saucisson beurre	Potage	Friand au fromage
	Plat	Choucroute garnie	Noix de joue de porc Tagliatelles au beurre	Steak haché sauce au poivre Frites	Foie de veau persillé Purée	Filet de colin sauce Armoricaïne Riz pilaf	Boeuf Carottes	Fricassée de pintadeau Poelée rustique
	Dessert	Emmental Poire agenaise	Tomme grise Gateau basque	Fromage de chèvre Clémentine	Saint-Paulin Pruneaux au jus	Munster Raisin blanc	Cantal Salade de fruits	Comté Eclair au café
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Hareng et pomme de terre à l'huile	Poelée de haricots verts au dés de poulet	Gratin de poireaux au saumon	Macaroni à la carbonara	Crêpes aux champignons Aubergines à la romaine	Quiche lorraine Salade d'endives	Hachis parmentier maison
	Dessert	Petit Suisse au fruit	Yaourt au fruit	Mousse au chocolat	Fromage blanc au miel	Yaourt brassé nature bio	Semoule au lait maison	Liégeois vanille

Origine des viandes: , Porc FR, Volaille FR, Veau FR, Boeuf FR

Poisson MSC

Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide