Le menu de la semaine

MENU DU 11 AU 17 AOUT 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Jambon de pays	Potage	Friand
	Plat	Fricassée de lapin Gnocchi	Foie de veau persillé Petits pois	Moussa ka Salade verte au fromage	Moules marinières Frites	Pintade aux champignons Tagliatelles au beurre	Rougail saucisse Riz créole	Cuisse de canard braisée Pommes de terre et champignons sautés
	Dessert	Saint-Nectaire Abricot	Camembert Nectarine	Emmental Raisin blanc	Chèvre Salade de fruits	Mini pavé d'affinois Chou à la crème	Saint-Paulin Pêche	Cantal Crumble au pommes
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Haut de cuisse de poulet Haricots plats fermière	Boulettes de boeuf bolognaises Semoule à couscous	Oeufs durs mayonnaise Carottes rapées au fromage	Farci maison Julienne de légumes	Tarte aux fruits de mer Chou-fleur persillé	Jambon blanc Macédoine à la russe	Colin à la bordelaise Artichauts et pommes de terre
	Dessert	Yaourt	Petit suisse	Semoule au lait caramel	Pot de glace	Liégeois vanille caramel	Fromage blanc au miel	Mousse de marron

ORIGINE DES VIANDES: PINTADE FR, PORC FR , LAPIN CH, CANARD FR, POULET FR, BOEUF UE

POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE