

Le menu de la semaine

MENUS DU 13 AU 19 OCTOBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Rosette cornichons	Potage	Potage	Potage	Champignons à la grecque
	Plat	Lasagnes maison	Boudin Purée	Escalope de volaille panée Petits pois à la française	Langue de boeuf sauce charcutière Frites	Dos de colin meunière Pomme vapeur	Roti de porc à la moutarde Flageolets aux échalotes	Pintade des sous bois Pomme duchesse Poêlée champêtre
	Dessert	Saint-Nectaire Pomme au four	Maroilles Clémentines	Mimolette Raisin noir	Comté Compote de poires maison	Tomme blanche Prunes	Brie Coupe de kiwi	Saint Agur Croustade aux pommes
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Cordon bleu de dinde Haricots verts en persillade	Crêpe au champignons Tomate provençale	Gratin de pâtes du sud	Quiche au fromage Salade composée	Moussaka maison	Courgette farcie Riz	Lentilles et cervelas en salade
	Dessert	Fromage blanc nature	Flamby	Fromage blanc vanille	Crème caramel	Semoule au lait	Crème pâtissière aux raisins	Mousse au café

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Boeuf langue UE, Egréné FR

Poisson MSC

Allergènes Sans gluten, Sans arachide