

Le menu de la semaine

MENUS DU 15 AU 21 DECEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Carottes rapées	Potage	Paté de campagne	Potage	Cervelas cornichons	Potage	Champignons à la grecque
	Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Pomme vapeur	Oeufs durs à la florentine	Steak haché piacillo Frites	Sauté de dinde Semoule forestière	Filet de merlu meunière Riz pilaf	Roti de porc à la moutarde Lentilles	Saumon à la bière Tomate provençale Pomme paillason
	Dessert	Mimolette Mousse au café	Tomme grise Banane	Morbier Crème praliné	Emmental Clafoutis aux abricots	Bleu d'Auvergne Clémentines	Saint Albret Crème à la vanille	Boursin ail et fines herbes Croustade
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche au fromage Salade verte garnie	Brandade de morue	Gratin de pate carbonara	Crêpe aux champignons Endives vaux mendiants	Chili con carne	Pene et émincé de volaille au pesto	Boule boeuf Poêlée méridionale
	Dessert	Fromage blanc vanille	Crème au acramel	Pêche au sirop	Yaourt au fruit	Compote de poires	Liégeois au chocolat	Salade de fruits

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

Poisson MSC

Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide