

Le menu de la semaine

MENUS DU 15 AU 21 SEPTEMBRE
2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Chou-fleur en salade	Potage	Potage	Potage	Betteraves vinaigrette
	Plat	Spaghetti bolognaise Salade verte	Boudin Purée	Poitrine de veau farci Salsifis campagnards	Escalope de dinde sauce coco Frites de patate douce	Filet de colin meunière Courgettes au gratin	Couscous	Jambonnette de poulet confites Pommes sautées
	Dessert	Brie Raisin noir	Saint-Nectaire Nectarine	Tomme noire Prunes	Saint-Paulin Clafoutis	Emmental Ananas au sirop	Bleu Pêche	Tomme blanche Mille feuilles
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Museau de boeuf et haricots blancs en salade	Filet de maquereau au vin blanc Haricots verts en salade	Oeufs à la napolitaine Nouilles au fromage	Crêpinette Fondue de poireaux	Tomate farcie Riz pilaf	Quiche aux fruits de mer Chou romanesco persillés	Coeurs de canards persillés Petit pois bonne femme
	Dessert	Crème caramel	Yaourt au fruit	Glace	Semoule au lait	Crème au café	Liégeois vanille caramel	Petit Suisse au fruit

Origine des viandes: Porc FR, Dinde FR, Veau FR, Agneau UE, Boeuf égréné FR
Poisson MSC
Allergènes Sans gluten Sans arachide