

Le menu de la semaine

MENUS DU 17 AU 23 NOVEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Paté de campagne	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Mousse de canard	Potage	Betteraves en salade
	Plat	Sauté de veau marengo Macaroni au beurre	Boudin Purée	Moules marinières Frites	Escalope de dinde Petits pois carottes	Colin de la Mancha Riz pilaf	Roti de porc à la moutarde Haricots blancs cuisinés	Cuisse de poulet rotie Pommes sautées fondantes
	Dessert	Saint-Nectaire Raisin noir	Mimolette Abricots au sirop	Camembert Banane	Bleu d'Auvergne Clémentines	Cantal Poire au chocolat	Fromage à croute noire Salade de fruits	Brie Chou à la crème
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Poelée campagnarde au lardons	Tarte au fromage Salade verte	Chou-fleur au dés de jambon au gratin	Lasagnes bolognaise	Omelette au fromage Epinards béchamel	Gratin de pates du sud	Quiche au thon Salade verte
	Dessert	Fromage blanc vanille	Yaourt au lait entier	Crème café	Yaourt au fruit	Liégeois au chocolat	Fromage blanc fruité	Semoule au lait au caramel

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

Poisson MSC

Allergènes Sans gluten, Sans arachide