

Le menu de la semaine

MENUS DU 18 AU 24 AOUT 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Haricots verts en salade	Potage	Potage	Potage	Concombre à la féta
	Plat	Daube de joue de boeuf Farfalle au beurre	Boudin Purée	Lasagnes bolognaises Salade verte	Giglette de lapin à la moutarde Frites	Anneau d'encornets Riz	Cassoulet	Cuisse de poulet Pomme rosty Tomate provençales
	Dessert	Brie Ananas	Gouda Abricots	Saint Agur Pêche	Tomme blanche Pot de glace	Tartare ail et fines herbes Nectarine	Saint Paulin Prunes	Tomme grise Tarte au flan
	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Croustillant au fromage Haricots beurre persillés	Omelette au fromage Ratatouille	Haut de cuisse de poulet Salsifis en persillade	Paupiette de veau chasseur Blettes fermières	Cordon bleu de dindonneau Courgettes sautées	Thon à la provençale Taboulé	Tomate farcie Chou romanesco sauce mornay
	Dessert	Yaourt au fruit	Semoule au lait au caramel	Fromage blanc au fruit	Mousse au chocolat	Petit Suisse	Crème vanille	Liégeois au café

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR, VEAU FR, Boeuf egrene fr
POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE