

Le menu de la semaine

MENUS DU 1 AU 7 DECEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Carottes raoées	Potage	Paté en croute	Potage	Mortadelle	Potage	Chou-fleur en salade
	Plat	Blanquette de veau Pomme vapeur	Coquillettes à la bolognaise	Langue de boeuf à la provençale Frites	Steak haché sauce diable Haricots verts à l'échalotte	Dos de cabillaud sauce niçoise Courgette au gratin	Andouillette Lentilles	Jambonettes de poulet confite Gratin dauphinois
	Dessert	Cantal Pomme au four	Camembert Banane	Babybel Pêche au sirop	Saint Nectaire Clémentines	Brie Pruneaux au jus	Saint Moret Kiwi	Roquefort Tarte au fruits
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Feuilleté au comté Salsifis campagnards	Poisson pané Blettes à la crème	Endives à la flamande Salade verte	Risotto au fruits de mer	Ebly carbonara	Aubergine farcie Salade verte au fromage	Quiche au fromage Salade verte garnie
	Dessert	Crème au café	Mousse au chocolat	Petit-Suisse au fruit	Fromage blanc vanille	Liégeois vanille caramel	Yaourt nature sucré	Semoule au lait

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