

# Le menu de la semaine

MENU DU 22 AU 28 SEPTEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Terrine de légumes mayonnaise
	Plat	Langue de boeuf sauce tomate Purée	Fricassée de dinde Tortis au beurre	Cote de porc charcutière Frites	Blanquette de veau à l'ancienne Gnocchi	Calamars à l'américaine Riz créole	Petit salé aux lentilles	Pintade forestière Pomme noisette Tomate provençale
	Dessert	Chèvre Pomme au four	Mimolette Prunes	Cantal Nectarine	Camembert Chou garni	Morbier Raisin blanc	Tomme grise Pêche	Roquefort Tartelette au fruit
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Omelette au fromage Aubergine en piperade	Colin sauce citron Endives braisées	Courgettes rondes farcies Haricots plats	Pavé du fromager Blettes à la crème	Poulet et brocolis persillés	Jambon blanc coquillettes gratinées	Tarte à la reine Fonds d'artichauts braisés
	Dessert	Crème vanille	Semoule au lait	Flan caramel	Yaourt vanille	Mousse au chocolat au lait	Fromage blanc au fruit	Petit Suisse

ORIGINE DES VIANDES: PINTADE FR, PORC FR, POULET FR, BOEUF UE, VEAU FR

POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE