

Le menu de la semaine

MENUS DU 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Rosette	Potage	Potage	Potage	Friand au fromage
	Plat	Daube de joue de boeuf Pomme vapeur	Sauté de porc aux olives Purée de pois cassés	Spaghetti bolognaise Salade verte	Boulette d'agneau Semoule forestière	Moules marinières Frites	Roti de porc Haricots blancs	Cuisse de canard braisée Pomme dauphine Tomate provençale
	Dessert	Munster Poire agenaise	Brie Banane	Saint-Nectaire Raisin	Comté Mamette aux poires	Bleu d'Auvergne	Gouda Clémentines	Boursin ail et fines herbes Tarte aux pommes
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Oeufs à la florentine	Thon à la provençale Riz valenciennois	Quiche lorraine Carottes sauce Aurore	Tomate farcie Garniture de cèleri	Sauté de lapin chasseur Choux de Bruxelles braisés	Paupiette de veau Salsifis pomme de terre	Fricassée de foie de volaille Haricots verts
	Dessert	Fromage blanc	Yaourt au fruit	Pain perdu	Crème caramel	Semoule au lait	Petit-Suisse au fruit	Café liégeois

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR, Boeuf joueFR, Boeuf egrene fr, Agneau UE et Hors UE
POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE