

Le menu de la semaine

MENU DU 3 AU 9 NOVEMBRE 2025
2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Terrine de légumes mayonnaise	Potage	Champignons à la grecque	Salade de thon portugaise	Potage	Potage	Paté de campagne
	Plat	Sauté de veau Tortis au beurre	Sauté de dinde à l'anis Poelée méridionale	Steak haché sauce Roquefort Frites	Feijoada Riz blanc	Filet de merlu aux crevettes Farfalles	Sauté de porc à la tomate Lentilles	Cuisse de poulet à l'espagnole Pommes campagnardes au paprika
	Dessert	Morbier Pomme au four	Saint Nectaire Clémentine	Camembert Raisin noir	Fromage Pudding portugais au Porto	Tomme blanche Banane	Bleu d'Auvergne Salade d'oranges	Mini pavé d'Affinois Chou à la crème
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Pavé de saumon meunière Courgettes au gratin	Sardine à l'huile Pomme de terre en salade	Oeufs à la florentine	Quiche aux oignons Salade verte au trois fromages	Chou farci Salade d'endives aux noix	Jambon sauce Madère Purée	Quiche au fromage Salade verte composée
	Dessert	Crème vanille	Yaourt nature	Fromage blanc vanille	Yaourt aromatisé	Pain perdu	Liégeois au café	Crème au chocolat

ORIGINE DES VIANDES: PORC FR, POULET FR, VEAU FR, DINDE FR
POISSON MSC
ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE