

Le menu de la semaine

MENUS DU 6 AU 12 OCTOBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Paté de campagne
	Plat	Blanquette de dinde Riz pilaf	Tajine d'agneau Semoule	Macaronis à la carbonara	Paupiette de veau au champignons Haricots beurre persillé	Brandade de morue	Saucisse de Toulouse Lentilles	Poulet à l'oignon Poelée campagnarde Pomme rosti
	Dessert	Cantal Raisin blanc	Saint-Paulin Prunes	Camembert Ananas au sirop	Emmental Clémentine	Tomme noire Nectarine	Chèvre Salade de fruits	Pavé d'affinois Tarte aux poires
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Farci maison Blettes à la crème	Pavé du fromager Salsifis à l'italienne	Omelette au fromage Piperade	Jambon sauce charcutière Coquillettes au fromage	Paté en croute Chou-fleur en salade	Museau et pommes de terre en salade au curry	Filet de colin bordelaise Courgettes au gratin
	Dessert	Fromage blanc au fruit	Yaourt nature	Semoule au lait	Crème au chocolat	Yaourt au fruit	Liégeois vanille	Petit Suisse

Origine des viandes: , Porc FR, Volaille FR , Veau FR, Agneau IR
Poisson MSC
Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide