

Le menu de la semaine

MENUS DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Coeur d'artichauts en salade	Potage	Potage	Potage	Boudin noir galabart
	Plat	Lasagnes bolognaises Salade verte	Blanquette de veau Pomme vapeur	Palette de porc à la diable Frites	Rognons de boeuf sauce poivre Poêlée de céréales et légumes	Filet de lieu aux moules Riz créole	Fricassée de lapin Flageolets forestiers	Poulet persillé Poelée campagnarde Pomme dauphine
	Dessert	Camembert Nectarine	Mimolette Raisin blanc italia	Chèvre Prunes	Cantal Pudding	Tomme grise Pêche	Comté Poire	Saint Albray Baba au rhum
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Colin sauce pesto rosso Chou-fleur au gratin	Omelette au fromage Blettes sauce aurore	Samoussa et nems sauce aigre doux Julienne de légumes	Feuilleté estival Carottes ail et fines herbes	Farci maison Aubergines en piperade	Oeuf dur basquaise Coquillettes	Pizza Salade d'endives aux noix et au roquefort et croutons
	Dessert	Fromage blanc vanille	Semoule au lait au caramel	Pain d'épices	Glace	Petit Suisse	Fromage blanc au fruit	Yaourt nature sucré

Origine viande::Volaille FR ,Porc FR, Veau FR, Boeuf FR (égréné) lapin CH

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide