

Le menu de la semaine

MENUS DU 14 AU 20
OCTOBRE 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Paté de campagne
	Plat	Daube de joue de boeuf Pomme vapeur	Sauté de dinde à l'anis Poêlée maraichere	Spaghetti à la carbonnara Salade verte	Tripes à la mode de caen Purée de pois cassés	Filet de merlu aux revettes Riz créole	Sauté de porc Flageolets	cuisse de pintade Pommes fondantes aux champignons
	Dessert	Morbier Fruit	Saint Nectaire Fruit	Petit moulé ail et fines herbes Fruit	Tomme grise Pudding	Babybel Fruit	Camembert Fruit	Chevre Eclair
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Paupiette du pêcheur Courgettes	Sardine à l'huile Taboulé	Oeufs à la florentine	Moussaka Salade verte	Chou farci Haricots beurre	Jambon Fonds d'artichaut	Quiche au fromage Garniture de céleri
	Dessert	Crème vanille	Yoourt au lait entier bio	Riz au lait	Yaourt au fruit	Flan nappé caramel	Fromage blanc au fruit	Crème au caramel

Origine viande::Dinde FR , pintade FR, porc FR,, boeuf UE, Pintade FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide