

Le menu de la semaine

MENUS DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Chou fleur vinaigrette
	Plat	Blanquette de veau Macaroni au beurre	Boudin Purée	Boule d'agneau Semoule à couscous	Lasagnes bolognaises Salade verte	Moiles marinières Frites	Roti de porc à la moutarde Haricots blancs berrichonnes	Cuisse de poulet rotie Polenta
	Dessert	Cantal Fruit	Mimolette Fruit	Brie	Bleu Pâtisserie	Saint-Nectaire Fruit	Camembrert Fruit	Mini Roitelet Tarte au fruit
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Cordon bleu de dindonneau Poêlée de légumes	Pavé du fromager Salsifis persillés	Fromage de tete Haricots verts en salade	Paupiette de lapin chasseur Choux de Bruxelles	Omelette au fromage Ratatouolle	Tomate farci Riz créole	Quiche au thon Blettes en persillade
	Dessert	Fromage blanc à la vanille	Yaourt au fruit	Yaourt bioi	POT de glace	Semoule au lait	Petit Suisse au fruit	Liégeois vanille caramel

Origine des viandes:), Poulet FR, Porc FR, Lapin UE, agneau UE, Veau FR

Poisson MSC

Allergènes Sans gluten Sans arachide