

Le menu de la semaine

MENUS DU 28 OCTOBRE AU 3
NOVEMBRE 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Mousse de canard	Potage	Champignons à la grecque
	Plat	Hachis parmentier Salade verte	Sauté d'agneau à la provençale Semoule à couscous	Paupiette de dinde Fonds d'artichauts braisés	Foie de veau Frites	Colin meunière Riz aux champignons	Noix de joue de porc Tagliatelles au beurre	pintade rotie Haricots verts à l'échalotte
	Dessert	Emmental Fruit	Tomme rgise Fruit	Pavé d'affinois fruit	Saint Paulin Fruit	Munster Flan patissier	Tomme blanche Fruit	Comté Chou à la crème
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Filet de colin bordelaise Fenouil braisé	Pilons de poulet Haricots plats fermière	Jambon blanc Coquillettes	Quiche lorraine Chou fleur au gratin	Crepes au fromage Aubergines en piperade	Courgettes farcies Salade d'endives au noix et roquefort	Salade de hareng pomme de terre
	Dessert	Petit Suisse	Yaourt au fruit	Fromage blanc au fruit	Faisselle Miel	Yaourt brassé bio	Semoule au lait	Liégeois au café

ORIGINE DES VIANDES: POULET FR, PORC FR, VEAU FR, AGNEAU ESPDINDE FR, PINTADE FR
POISSON MSC
ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE