

# Le menu de la semaine

MENUS DU 25 NOVEMBRE  
AU 1 DECEMBRE 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Paté de campagne	Potage	Potage	Potage	Mosaïque de légumes
	Plat	Sauté de porc au miel Gnocchi	Blanquette de veau Pomme vapeur	Saucisse de Toulouse Haricots blancs	Bolognaise Frites	Filet de poisson meunière Riz pilaf	Tripes à la mode de Caen Macaroni au beurre	Rosbif Pommes noisettes Tomates provençales
	Dessert	Mimolette Fruit	Chèvre Fruit	Morbier Fruit	Tomme des Pyrénées Pâtisserie	Mini roitelet Fruit	Cantal Fruit	Bleu Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Tarte aux fruits de mer Brocolis persillés	Jambon sauce Madère Carottes	Boulette d'agneau Semoule à couscous	Croissant jambon Salade au trois fromages	Haut de cuisse de poulet Poêlée de légumes	Légumes farcis Blâtttes à la crème	Filet de colin à la bordelaise Fonds d'artichauts
	Dessert	Petit Suisse	Semoule au lait	Yaourt bio	Yaourt au fruit	Café liégeois	Fromage blanc à la vanille	Crème au caramel

Origine viande: Volaille FR, porc FR,, boeuf pour bolo UE ITALIE, Agneau FR, Boeuf roti FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide