

Menu de la semaine du 16 au 22 septembre 2024



	Déjeuner	Diner
lundi 16 septembre 2024	SARDINES A LA TOMATE BŒUF PUREE DE LEGUMES VERTS FROMAGE ENTREMETS	POTAGE COQUILLE DE POISSON JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
mardi 17 septembre 2024	SALADE COLESLAW (chou blanc, carottes) ROGNONS POMMES VAPEUR FROMAGE MOUSSE NOIX DE COCO	VELOUTE DE POIREAUX GRATIN DE BLETTES AUX LARDONS FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 18 septembre 2024	BETTERAVES VINAIGRETTE PETIT SALE HARICOTS BLANCS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE TOMATES/CHEVRE/HERBE DE PROVENCE SALADE VERTE FROMAGE GLACE
jeudi 19 septembre 2024	CAROTTES RAPEES CUISSSE DE POULET TRIO DE CHOUX FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE RISOTTO AUX 2 ASPERGES FROMAGE PETIT SUISSE SUCRE
vendredi 20 septembre 2024	MOUSSE DE FOIE POISSON BLE FROMAGE ŒUF AU LAIT	POTAGE OMELETTE AUX FINES HERBES SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
samedi 21 septembre 2024	TERRINE DE LEGUMES ESCALOPE DE PORC PETIT POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE SALADE COMPOSEE : pâtes, maïs, tomates, jambon de dinde, emmental FROMAGE CREME DESSERT
dimanche 22 septembre 2024	AVOCAT COCKTAIL VEAU POMMES NOISETTE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements