


Menu de la semaine (2) du 30 septembre au 6 octobre 2024

	Déjeuner	Diner
lundi 30 septembre 2024	POTAGE CUISSE DE POULET BASQUAISE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE ENTREMETS PISTACHE
mardi 1 octobre 2024	ŒUF MIMOSA STEAK DE VEAU SAUCE AU BLEU PATES FROMAGE MOUSSE FRUIT	POTAGE GRATIN DE CHOU-FLEUR COMPOTE POMME BANANE
mercredi 2 octobre 2024	VELOUTE DE BOLET HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE QUESTCHES AU SIROP	POTAGE BLANQUETTE DE POISSON (carottes, champignons) SEMOULE AU LAIT
jeudi 3 octobre 2024	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUCISSE LENTILLES FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE ŒUF BROUILLE A LA PORTUGAISE SALADE VERTE FROMAGE BLANC AROMATISE
vendredi 4 octobre 2024	POTAGE FILET DE POISSON BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DE PATES AUX DES DE JAMBON SALADE VERTE LIEGEOIS CHOCOLAT
samedi 5 octobre 2024	POTAGE PALERON DE BŒUF CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE CREME DESSERT VANILLE
dimanche 6 octobre 2024	AVOCAT MAYONNAISE CANARD AU MIEL PUREE DE PANAIS FROMAGE PATISSERIE	POTAGE RILLETES HARICOTS BEURRE NOVLV CARAMEL

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