

Menu

Semaine du 30 septembre au 06 octobre 2024

| JOUR | | MIDI | SOIR |
|----------|----|---|--|
| Lundi | 30 | Salade d'endives à la mimolette Boulette de bœuf à la tomate Spaghetti Fromage Glace | Soupe de légumes Brocolis en béchamel Fromage Fruits frais |
| Mardi | 01 | Salade Grecque Hachis Parmentier Fromage Fruits frais | Velouté de panais Flan de courgettes Fromage Crème dessert |
| Mercredi | 02 | Avocat vinaigrette Rôti de porc sauce moutarde Poêlée de salsifis Fromage Ile flottante | Crème de petits pois Cake jambon/olives Salade verte Fromage Fruits frais |
| Jeudi | 03 | Salade de mâche aux noix Sauté d'agneau au curry Semoule Fromage Fruits frais | Velouté de carottes Clafoutis tomate-chèvre Salade verte Fromage Compote de pommes à la cannelle |
| Vendredi | 04 | Rosette/cornichons/beurre Filet de dorade Epinards à la crème Fromage Mousse au chocolat | Soupe de légumes Quiche Lorraine Salade verte Fromage Fruits frais |
| Samedi | 05 | Poireaux vinaigrette Poulet citron et amandes Torti Fromage Salade de fruits | Velouté de haricots blancs Œufs brouillés Piperade Fromage Faisselle au miel |
| Dimanche | 06 | Houmous au cumin/toasts Poitrine de veau farcie et son jus Ratatouille Fromage Verrine speculoos-lemon curd | Velouté de butternut Gratin de Crozet au jambon Fromage Fruits frais |

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**