



MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 22/09/25	Sardine à l'huile Poulet Basquaise * Légumes pour piperade/Riz Emmental Kiwi	Potage de légumes Rouleau de la mer sur lit de macédoine Petits suisses aux fruits
MARDI 23/09/25	Carottes cuites vinaigrette Galette saucisse Salade verte Plateau de fromages Mosaïque de fruits	Potage de carottes Œufs durs Tomate vinaigrette Semoule au lait *
MERCREDI 24/09/25	Concombre à la crème océane Langue de bœuf sce porto Pâtes tricolores Edam Flan aux abricots maison	Potage de légumes Jambon blanc * Chou-Fleurs vinaigrette Chanteneige yaourt aromatisé
JEUDI 25/09/25	Salade Croq'légumes Rôti de porc charcutier Haricots verts tomatée Tomme des pyrennees Fromage blanc aux fruits	Potage de légumes Salade Piémontaise Vache qui rit bio Peches au sirop
VENDREDI 26/09/25	Mousse de foie Filet de poisson sauce crustacés Riz piémontais Carré frais Banane	Potage de carottes Gratin de Courgettes à la béchamel aux dés de jambon Crème dessert vanille
SAMEDI 27/09/25	Betteraves vinaigrette Crêpinette de porc à l'ananas Petits pois Camembert Flan vanille caramel	Potage de légumes Tarte volaille légumes Salade verte Gouda Purée de P/Pruneaux
DIMANCHE 28/09/25	Terrine de poisson sce cocktail* Sauté de blanc de poulet aux poivrons Potatoes et légumes poêlés Salade verte Saint Nectaire* Carré framboise	Potage de carottes Pâté de campagne cornichons Haricots beurre sv Kiri Liégeois Pomme Fraise cassis

Sous réserve de modification du menu



*Vous souhaitez
un bon appétit*

Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage