

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 12/10/26	Carottes râpées aux raisins secs Côte de porc sauce charcutière * Frites St paulin Yaourt aromatisé	Potage de légumes Flan aux poireaux, pdt, jambon Salade Kiri Purée de pêches (HVE) 
MARDI 13/10/26 "Repas à thème" "Rose"	Betteraves à la crème Filet de poisson sce crustacés (MSC)  Riz tomate Gouda fermier au pesto rouge Cœur fourré framboise/Crème anglaise	Potage Exotique macédoine de la mer (macédoine, tomates, crevettes, surimi, œufs) Saint nectaire  Crème renversée au caramel
MERCREDI 14/10/26	Céleri rémoulade Rôti de porc aux herbes * Pâtes papillons Mini babybel  Yaourt aux fruits bio 	Potage de légumes Salade Nicoise (Pdt, h.verts, œuf dur, tomates, thon) Cotentin nature Abricots au sirop
JEUDI 15/10/26	œuf dur vinaigrette Paupiette de dinde sce moutarde Poelee de légumes oubliés Camembert* Prunes	Potage de carottes Jambon bruni Haricots verts vinaigrette (CE2)  Riz au lait caramélisée à base de lait bio 
 VENDREDI 16/10/26	Pâté de campagne cornichon Filet de poisson à l'oseille (MSC)  Mélange de légumineuses Bûchette de chèvre Purée de P/Fraise	Potage de légumes Salade strasbourgeoise (PDT, cervelas, tomates, cornichons, may) Emmental* fromage blanc aux fruits
SAMEDI 17/10/26	Salade franc-Comtoise (C.Blancs,lardons comté) Colombo de porc Haricots blancs/Pommescubes Vache qui rit  Banane	Potage de carottes Tarte à la provençale  Salade verte Yaourt aux fruits
DIMANCHE 18/10/26	Terrine de poisson mayonnaise Carbonade de bœuf* à la bière (STG)  Pommes de terre vapeur jeunes carottes Camembert Coulant gourmand chocolat/crème anglaise	Potage de légumes Terrine de lapin cornichon Salade Œufs au lait Gâteaux secs*

Sous réserve de modification du menu