

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15/09/25	Carottes rapées vinaigrette Paupiette de porc sauce au cidre Pommes fruits Saint Paulin Yaourt aux fruits mixees	Potage de légumes Macaronis façon carbonara aux champignons Salade Petits-Suisses aux fruits
MARDI 16/09/25	Tomate vinaigrette Poule au blanc * Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Mosaïque de fruits	Potage Exotique Œufs durs Macédoine mayonnaise Tapioca au lait vanillé à base de lait bio
MERCREDI 17/09/25	Rillettes/Cornichons Sauté de volaille forestier * Petits pois carottes Cotentin nature Panna cotta aux abricots	Potage de légumes Filet de harengs sur pommes de terre à l'huile Camembert Raisin
JEUDI 18/09/25	Pastèques Rôti de porc sce provençal Ratatouille Comté Entremets pistache	Potage de carottes Gratin de patate douce <i>Salade verte</i> Compote Tri-fruits
VENDREDI 19/09/25	Trio de légumes viniagrette (C.fleurs/C.romanesco/Carottes rondelles) Filet de poisson blanc meunière pré-frit sce tomate semoule Carré frais Banane	Potage de légumes Salade de pâtes aux confettis de légumes (Pâtes, tomates, œuf, jambon, mozzarella vinaigrette) Liégeois au café
SAMEDI 20/09/25	Pamplemousse et mandarine au sirop Estouffade de bœuf* Torsettes Babybel Fromage frais sur lit de fruits	Potage de carottes Tarte bande duo tomates Salade Fromy Compote pomme fraise
DIMANCHE 21/09/25	Pêches farcies au thon Paupiette de veau aux herbes Tajine de légumes aux abricots Cœur de laitue Camembert* Moelleux aux fruits	Potage de légumes Tomates farçies Salade verte Riz au lait *

Sous réserve de modification du menu