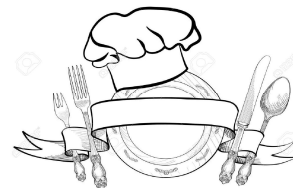


MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 31/08/26	Potage de carottes Duo de carottes et céleri fruitées Rôti de veau Poêlée forestière <i>(h verts, brocolis, poivrons, champignons, oignons)</i> Saint Paulin Yaourt aromatisés aux fruits	Potage de carottes Tarte aux oignons  Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Kiri Purée de pêches
MARDI 01/09/26	Potage de légumes Salade franc comtoise Côte de porc sauce charcutière Gratin de pdet Haricots verts Plateau de fromages Salade de fruits	Potage de légumes Flan aux poireaux, pommes de terre, jambon Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Saint Nectaire  Crème renversée au caramel
MERCREDI 02/09/26	Potage de carottes Melon Cuisse de pintade aux raisins Semoule au beurre Babybel Yaourt aux fruits bio 	Potage exotique (banane, tomate, bouillon de volaille) Macédoine de la mer <i>(macédoine, tomates, surimi, crevettes, œufs, mayonnaise)</i> Cotentin nature Abricots au sirop
JEUDI 03/09/26	Potage de légumes Œuf dur vinaigrette Rôti de porc aux herbes Pâtes au beurre <i>(coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...)</i> Camembert Raisin	Potage de légumes Salade Nicoise <i>(Pdt, H.verts, œuf dur, tomates, thon)</i> Gâteau de riz sur lit de caramel
 VENDREDI 04/09/26	Potage de carottes Pâté de campagne cornichons Filet de hoki sauce curry  Purée de petits pois Bûchette Soignon Purée de fraises	Potage de carottes Jambon bruni Haricots verts vinaigrette Emmental Fromage blanc aromatisé
SAMEDI 05/09/26	Potage de légumes Betteraves à la crème Paupiette de dinde sauce moutarde Poêlée de légumes oubliés Vache qui rit  Banane	Potage de légumes Salade strasbourgeoise <i>(Pdt, cervelas, tomates, cornichons, mayo)</i> Yaourt aromatisés aux fruits
DIMANCHE 06/09/26	Potage de carottes Terrine de poisson mayonnaise Colombo de porc Haricots blancs/Pommes cubes Camembert Coulant gourmand chocolat/Crème anglaise	Potage de carottes Tarte à la provençale Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Œufs au lait/Gâteau secs

Sous réserve de modification du menu



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.

*Vous souhaitez
un bon appétit*

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