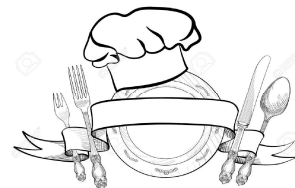


MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 26/10/26	Potage de C.Fleurs et légumes  Maquereau au vin blanc Sauté de veau au riesling Poêlée espagna (haricots plats, courgettes, poivrons, oignons) Fromy Banane	Potage de C.Fleurs et légumes  Pâté de campagne/Cornichons Haricots verts persillés  Yaourt nature sucré
MARDI 27/10/26	Potage Cultivateur Poireau vinaigrette Jambon bruni à l'orange Haricots beurre persillés  Comté  Purée de pêches 	Potage cultivateur  Macaronis aux dés de volaille et champignons Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Chanteneige Crème pâtissière sucrée, s/sucre
MERCREDI 28/10/26	Potage de C.Fleurs et légumes  Salade coleslaw Rougail Saucisse  Riz au beurre Plateau de fromages Crumble aux pommes	Potage de C.Fleurs et légumes Filet de poisson sauce crustacés  Brunoise de légumes du soleil Petits-Suisses aromatisés
JEUDI 29/10/26	Potage de légumes  Concombre rapé aux crevettes Sauté de volaille forestier Petits pois aux lardons Rondelé au poivre Entremets caramel 	Potage de légumes  Gratin de courgettes, pâtes aux dés de jambon Camembert Mosaïque de fruits
 VENDREDI 30/10/26	Potage cultivateur  Salade de légumes (Julienne, Maïs, P.Pois)  Filet de poisson au four Purée de pommes de terre Babybel  Poire cuite  	Potage cultivateur  Flan au jambon/Potiron/Navets  Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Fromage blanc nature sucré
SAMEDI 31/10/26	Potage de C.Fleurs et légumes Pamplemousse et mandarine au sirop Hachis Parmentier  Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Vache qui rit  Crème dessert praliné	Soupe à l'oignon Filets de harengs sur pommes de terre vinaigrette Saint Nectaire  Purée de pomme mirabelle
DIMANCHE 01/11/26 "Toussaint"	Potage de légumes Terrine de filet de saumon à l'oseille/Mayo Rôti de veau à la crème Beignets de C.Fleurs cuit  Flan Pdt/Carottes Camembert bon Mayennais Pavé Banane/Cacao Crème anglaise	Potage de légumes  Pomme de terre farcies Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Liégeois vanille/Caramel

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