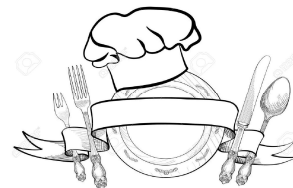


MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 03/11/25	Potage cultivateur Carottes râpées aux raisins Aiguillettes de poulet à la normande Poêlée espagna (haricots plats, courgettes, poivrons, oignons) Brie de Meaux Crème dessert praliné	Potage cultivateur Terrine de lapin cornichons Haricots verts persillés Cotentin nature Compote de pommes
MARDI 04/11/25	Potage de C.Fleurs et légumes Rillettes cornichon Cuisse de poulet rôti Tajine de légumes aux abricots Plateau de fromages Banane	Potage de C.Fleurs et légumes Gratin de volaille au brocolis et champignons Semoule tomate Entremets caramel
MERCREDI 05/11/25	Potage de légumes Salade de légumes (Concombre, tomates, poivrons, raisins secs) Filet de poisson sauce crustacés Courgettes persillées/Riz Emmental Salade de fruits	Potage de légumes Lasagnes florentine  Salade verte Fromage blanc nature sucré
JEUDI 06/11/25	Potage cultivateur Salade de céleri à la pomme Cassoulet  (H.Blancs, carottes, manchons de canard, Saucisse fumée) Saint Paulin Clémentines	Potage cultivateur Flan forestier  Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Riz au lait caramélisé 
 VENDREDI 07/11/25	Potage de C.Fleurs et légumes Râpé de betteraves aux noix Filet de hoki/colin au four Pommes de terre rissolées Camembert Poire 	Potage de C.Fleurs et légumes Haut de cuisse de poulet au jus Julienne de légumes Œufs au lait * Endives au jambon à la béchamel  Gouda Purée de pruneau
SAMEDI 08/11/25	Potage de légumes Terrine de poisson mayonnaise Rôti de veau * Purée de patates douces Cotentin Ail & fines herbes Gélifié chocolat	Potage de légumes Endives au jambon à la béchamel  Gouda Purée de pruneau
DIMANCHE 09/11/25	Potage cultivateur Salade océane (pâtes, tomates, crevettes, surimi, vinaigrette) Bœuf bourguignon Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...) Camembert Pointe fruits rouges/exotiques	Potage cultivateur Tortilla aux pommes de terre et oignons  Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Liégeois Pomme/Banane/Chocolat

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