

MENUS - Semaine du 20 Octobre au 26 Octobre 2025



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
 Déjeuner  Bon Appétit  Dîner 	SALADE VERTE COMPOSEE SAUTE DE PORC Origine Espagne - ROSTI DE POMMES DE TERRE FROMAGES MANGUE AU SIROP	CAKE AUX OLIVES HAUT DE CUISSE DE POULET Origine France - CHOU-FLEUR FROMAGES FRUITS FRAIS	BETTERAVE VINAIGRETTE BŒUF BRAISE Origine Espagne - COQUILLETES FROMAGES FLAN PRALINE	CREPES CHAMPIGNONS /BECHAMEL SAUTE D'AGNEAU Origine France - LEGUMES DE COUSCOUS FROMAGES FRUITS FRAIS	SALADE HARICOTS BLANCS ET LARDONS FILET DE POISSON BLANC - PUREE DE CELERIS FROMAGES PANNA COTTA FRUITS ROUGES	SALADE DE RIZ ROTI DE DINDONNEAU Origine France - HARICOTS VERTS FROMAGES FRUITS FRAIS	ASPERGE VINAIGRETTE ROTI DE VEAU FARCI Origine France - POMMES DE TERRE BOULANGERE FROMAGES ENTREMET POIRE
	POTAGE CULTIVATEUR ENDIVES AU JAMBON FROMAGES CREME PATISSIERE FRAMBOISE 	VELOUTE DE CAROTTES DUO DE SAUCISSONS FROMAGES RIZ AU LAIT 	POTAGE PAYSAN CHILI SIN CARNE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS 	POTAGE CRECY POMME DE TERRE VAPEUR/JAMBON BLANC FROMAGES COMPOTE 	SOUPE DE LEGUMES TARTE A L'OIGNONS FROMAGES PECHES AUX SIROPS 	SOUPE POIREAUX/POMMES DE TERRE QUENELLES SAUCE AURORE FROMAGES MOUSSE CITRON 	POTAGE GARBURE SALADE DE LENTILLES/LARDONS FROMAGES COMPOTE 



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes