

MENUS -

Semaine du 04 Mai 2026 au 10 Mai 2026



	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7 REPAS PORTUGAIS	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
<p>Déjeuner</p>  <p><i>Bon Appétit</i></p>	<p>SALADE DE PATES COMPOSEE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>Origine France</p> <p>BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE PORC AU CURRY</p> <p>Origine France</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN PISTACHE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS BLANCS</p> <p>ROTI DE DINDE</p> <p>Origine France</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE DE BACALHAU</p> <p>POULET</p> <p>Origine Pologne</p> <p>FRANGO ASSADO</p> <p>FROMAGE</p> <p>PASTEIS DE NATA</p>	<p>TABOULE</p> <p>FILET DE POISSON BLANC</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>JOUE DE BŒUF EN SAUCE</p> <p>Origine France</p> <p>FARFALLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE DE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>SAUTE DE VEAU MARENGO</p> <p>Origine France</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>ECLAIR A LA VANILLE</p>
<p>Dîner</p> 	<p>POTAGE</p> <p>TARTE AU BLEU</p> <p>FROMAGE</p> <p>PECHES AU SIROP</p>	<p>POTAGE</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES/ŒUFS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>CANNELLONI</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIEGEOIS CAFE</p>	<p>POTAGE</p> <p>FLAN DE CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>QUENELLES SAUCE NANTUA</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>OMELETTE AUX LARDONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>JAMBON BLANC CORNICHONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>
							



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes