

MENUS - Semaine du 28 Septembre 2026 au 04 Octobre 2026



 Déjeuner   Dîner  	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1er	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04
	SALADE DE PDT/ANCHOIS LANGUE DE BŒUF AU MADERE <i>Origine France</i> CAROTTES VICHY FROMAGES FRUITS	MACEDOINE DE LEGUMES CHIPPOLATAS <i>Origine U.E</i> PUREE FROMAGES TARTE AUX POMMES	TARTE A L'OIGNON SAUTE DE PORC <i>Origine France</i> JULIENNE DE LEGUMES FROMAGES CREME CARAMEL	SALADE VERTE BOUGUIGNON <i>Origine France</i> PATES FROMAGES SALADE DE FRUITS	SALADE DE RIZ POISSON PANE BROCOLIS FROMAGES SALADE D'ORANGES	SALADE DE MACHE ET ŒUFS MANCHON DE CANARD <i>Origine France</i> HARICOTS BLANCS FROMAGES COMPOTE DE PECHEES	AVOCAT MAYONNAISE ROTI DE VEAU <i>Origine France</i> POMME DUAPHINE FROMAGES ILE FLOTTANTE
	POTAGE GARBURE FLAN DE COURGETTES / CHEVRE FROMAGES COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES ŒUFS MIMOSAS FROMAGE BLANC CREME CHOCOLAT	POTAGE PAYSAN SALADE DE LENTILLES AU MUSEAU FROMAGES FRUITS	VELOUTE DE CAROTTES MOUSSE DE FOIE FROMAGES FRUITS	POTAGE CULTIVATEUR TARTE SAVOYARDE FROMAGES FLAN PISTACHE	VELOUTE CRECY VIANDE FROIDE /MOUTARDE FROMAGES MOUSSE FRAMBOISE	POTAGE VERMICELLES BALLOTINE DE VOLAILLE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS
							



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes