

MENU DU 29 SEPTEMBRE AU 05 OCTOBRE 2025

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
	OEUFS A LA MAYONNAISE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY COQUILLETES FROMAGE PANA COTTA	POIREAUX A LA VINAIGRETTE TARTIFLETTE SALADE VERTE FROMAGE CREME CARAMEL	MACÉDOINE SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE GRATIN DE CHOUX-FLEURS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE LENTILLES LONGE DE PORC AU MIEL PETIT POIS ET CAROTTES FROMAGE GATEAU MAISON	TERRINE DE LEGUMES FILET DE MOULU SAUCE CARBONARA GRATIN DE POTIRON FROMAGE TIRAMISU	BETTERAVE ROUGE BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE GATEAU BASQUE	SALADE DE TOMATES EN TARTARE RÔTI DE DINDE FORESTIER GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE TARTE CITRON MERINGUE
	SOUPE A L'OIGNON PIZZA CHORIZO FROMAGE YAOURT OU FRUIT	SOUPE DE TOMATES OMELETTE AUX FROMAGES FROMAGE YAOURT OU FRUITS	CREME DE CHAMPIGNONS LASAGNE SAUMON ÉPINARDS FROMAGE YAOURT OU FRUIT	CREME CHOISY QUICHE FROMAGE YAOURT OU FRUIT	VELOUTE DE PANAI CAKE THON, OLIVE FROMAGE YAOURT OU FRUIT	VELOUTE DE BROCOLIS FLAN DE LÉGUMES FROMAGE YAOURT OU FRUIT	SOUPE DE CRESSON COURGETTES FARCIES FROMAGE YAOURT OU FRUIT

Viandes : Origine France et/ou EU. Pour les allergènes, vous pouvez vous rapprocher de l'équipe cuisine