



LUNDI 30 SEPTEMBRE

DEJEUNER

Salade, tomates, féta et oignons rouges

Cuisse de poulet marinée au romarin et citron

Pâtes bio

Fromages

Crème dessert chocolat

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Potage jardinière

Poisson pané plein filet

Poêlée méridionale

Fromages

Fruit de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.

MARDI 1 OCTOBRE

DEJEUNER

Melon et jambon

Saucisse/merguez et aïoli

Frites

Fromages

Coupe de glace et chantilly

GOUTER

Biscuit

DINER

Soupe paysanne

Repas froid:

Tomate antiboise

Fromages

Fromage blanc



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



MERCREDI 2 OCTOBRE

DEJEUNER

Lentilles à l'échalote

Steak haché au jus

Haricots verts persillés

Fromages

Yaourt nature

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Potage cultivateur

Raviolis aux 4 fromages

Sauce mornay

Fromages

Fruit de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.

LE GRAND REPAS

JEUDI 3 OCTOBRE 2024

ENTRÉE

VELOUTÉ DE
BUTTERNUT ET ÉCLATS
DE NOISETTES

PLAT

BLANQUETTE DE VEAU
ET SON RIZ PILAF

FROMAGE

DESSERT

TIRAMISU À LA
CHÂTAIGNE

GOUTER

Biscuit

DINER

Bouillon de vermicelles

Œufs brouillés

Courgettes sautées au basilic

Fromages

Fruit de saison rôti au miel

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.

VENDREDI 4 OCTOBRE

DEJEUNER

Rillettes du Mans

Dos de colin sauce à l'aneth

Boulgour aux champignons

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Soupe de légumes verts

Repas froid :

Jambon blanc supérieur

Pates bio carnaval

Fromages

Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.

SAMEDI 5 OCTOBRE

DEJEUNER

Salade d'artichauts

Tomate farcie maison

Riz créole

Fromages

Melon

GOUTER

Biscuit

DINER

Soupe du marché

Parmentier de la mer maison

Fromages

Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



MENU FÊTE DES GRANDS PÈRES

DIMANCHE 6 OCTOBRE 2024

Pâté en croûte et salade verte



Cuisse de canette sauce aux figues

Pommes de terre Grenaille rôties



Pont Lévêque à la coupe



Gâteau au chocolat maison, coulis de fruits rouges et chantilly vanillée

GOUTER

Biscuit

DINER

Soupe de légumes

Tarte aux trois fromages

Salade verte

Fromages

Compote pomme banane

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.