

LUNDI 24 NOVEMBRE

DEJEUNER

Endives vinaigrette

Joue de porc à la vigneronne

Gratin dauphinois

Fromages

Salade de fruits frais

GOUTER

Gâteau au yaourt
aux fruits de saison

DINER

Potage de carottes

Omelette maison

Pâtes bio et haricots plats persillés

Fromages

Yaourt aromatisé

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



MARDI 25 NOVEMBRE

DEJEUNER

Salade coleslaw
Cuisse de poulet rôtie
Frites
Fromages
Fruits de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage de butternut
Tarte au thon et légumes
Navets au beurre
Fromages
Mousse au chocolat

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



MERCREDI 26 NOVEMBRE

DEJEUNER

Betteraves lanières

Émincé de langue de bœuf sauce charcutière

Haricots blancs

Fromages

Tarte aux fruits de saison maison

GOUTER

Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat

DINER

Velouté de champignons

Palette de porc à la moutarde

Riz et garniture de céleri aux aromates

Fromages

Petit suisse aux fruits

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



JEUDI 27 NOVEMBRE

DEJEUNER

Haricots verts en salade

Pot au feu

Fromages

Banane et coulis de chocolat

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage de légumes

Hachis parmentier

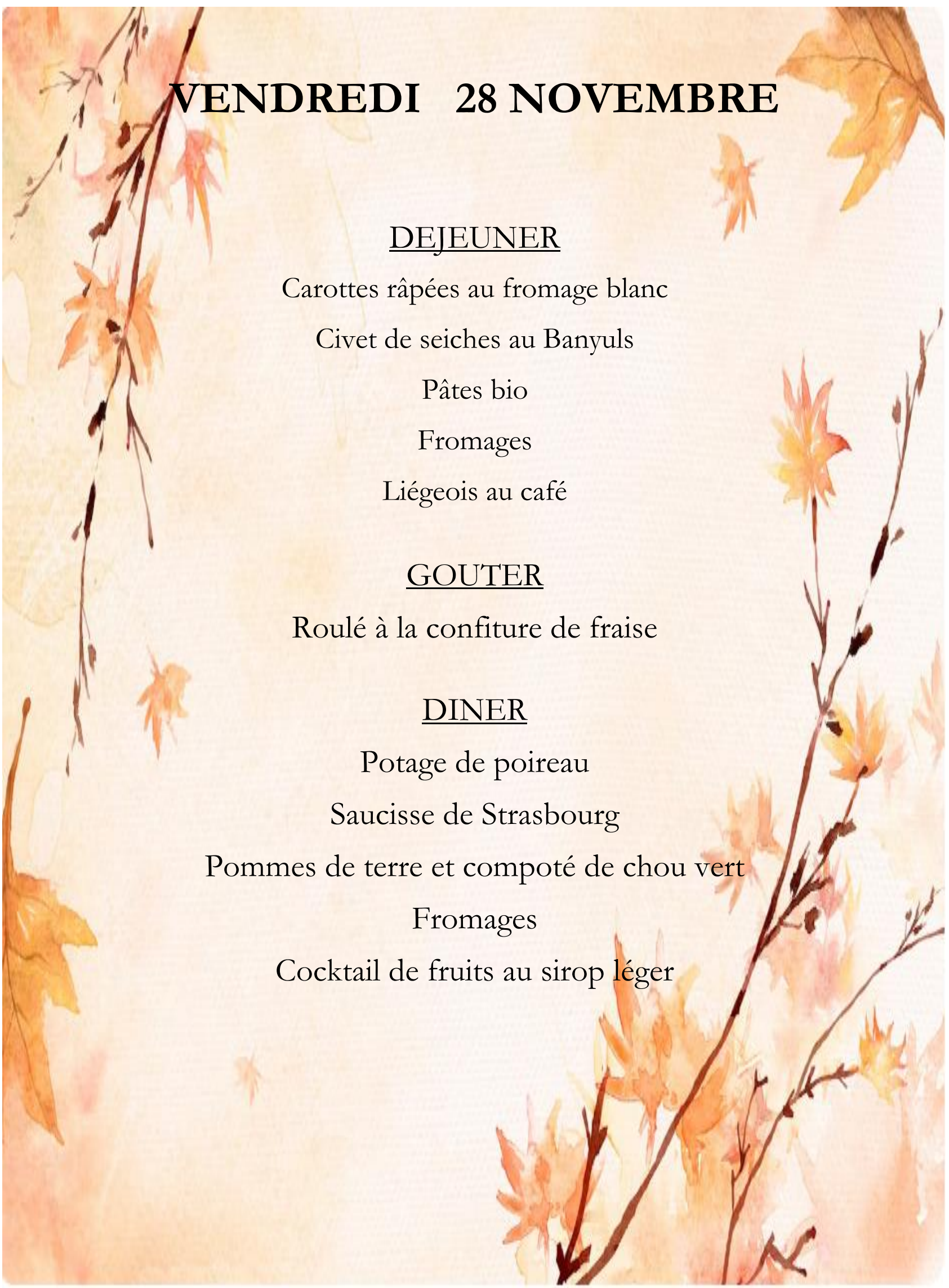
Salade verte

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



VENDREDI 28 NOVEMBRE

DEJEUNER

Carottes râpées au fromage blanc

Civet de seiches au Banyuls

Pâtes bio

Fromages

Liégeois au café

GOUTER

Roulé à la confiture de fraise

DINER

Potage de poireau

Saucisse de Strasbourg

Pommes de terre et compoté de chou vert

Fromages

Cocktail de fruits au sirop léger

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



SAMEDI 29 NOVEMBRE

DEJEUNER

Cèleri rémoulade

Carbonade Flamande

Semoule

Fromages

Fruits de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage de chou-fleur

Colin sauce basilic

Pâtes bio et salsifis fondants

Fromages

Flan vanille

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



DIMANCHE 30 NOVEMBRE

DEJEUNER

Rosette et cornichons
Manchon de canard confit
Riz aux légumes
Fromages
Flan au caramel maison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Bouillon de vermicelles
Chipolatas
Purée et blettes béchamel
Fromages
Pomme au four à la cannelle

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande