

LUNDI 06 OCTOBRE

DEJEUNER

Concombre à la crème

Sauté de poulet à la provençale

Poêlée de butternut

Fromages

Fruits de saison

GOUTER

Gâteau au yaourt
à la cannelle

DINER

Potage de carottes

Raviolis au bœuf sauce napolitaine

Purée de courge musquée

Fromages

Crème dessert caramel

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 07 OCTOBRE

DEJEUNER

betterave

Moules marinières

Frites

Fromages

Salade de fruits frais

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage de butternut

Œuf Mirabeau

Riz et petit pois-carottes

Fromages

Yaourt 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

MERCREDI 08 OCTOBRE

DEJEUNER

Endives en salade

Rôti de porc à la moutarde

Pâtes bio

Fromages

Paris Brest

GOUTER

Gâteau au yaourt à la vanille

DINER

Velouté de champignons

Roulé au jambon fromage

Purée et carottes Vichy

Fromages

Pruneaux au sirop

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 09 OCTOBRE



ENTREE

Velouté de champignons
Champignons De la maison Vialade (Olette 66)

PLAT

Blanquette de veau des Pyrénées
De la maison GUASCH (Perpignan 66)

Riz Créole

FROMAGE

DESSERT

Mesturet (cake à la citrouille)
Citrouille De Nicolas Sauvaget (Elne 66)

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage de légumes

Rôti de boeuf sauce chef

Pâtes bio et brunoise de légumes

Fromages

Poire au vin maison

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 10 OCTOBRE

DEJEUNER

Rillettes de maquereaux

Pavé de hoki sauce à l'oseille

Riz pilaf

Fromages

Crème dessert vanille

GOUTER

Gâteau moelleux façon pain perdu

DINER

Potage de poireau

Escalope de dinde panée maison

Gratin de chou-fleur et pommes de terre

Fromages

Compote pomme-fraise

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 11 OCTOBRE

DEJEUNER

Museau en salade

Boudin à l'oignon

Écrasé de pommes de terre et pomme fruit

Fromages

Fruits de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Bouillon vermicelles

Bouchées à la brandade

Salade verte

Fromages

Flan 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



DIMANCHE 12 OCTOBRE

DEJEUNER

Carottes râpées

Choucroute garnie

Gâteau aux pommes maison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Velouté de brocolis

Poisson pané plein filet et citron

Pâte bio et fondue d'endive

Fromages

Ananas au sirop

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

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