

Menu du 20 au 27 Octobre 2024

Jour	Midi	Soir
LUNDI	Pâté de campagne Rôti de porc Haricots verts Mimolette Paris Brest	Potage Marmite du pêcheur Purée de pomme de terre Fromage blanc sucré
MARDI	Salade de pommes de terre Escalope viennoise Haricots blanc Chaussée aux moines Beignet chocolat noisette	Potage Poisson meunière Petits pois carottes Crème caramel
MERCREDI	Museau vinaigrette Spaghettis bolognaise Saint Paulin Feuilleté abricots	Potage Andouillette à la moutarde Pommes noisettes Compote de pommes
JEUDI	Betteraves Jambon grill Gratin de côtes de blettes Bûchette de chèvre Chou praliné	Potage Blanquette de la mer Pommes vapeur Dessert lacté vanille
VENDREDI	Sardine à l'huile Médailillon de volaille Légumes Camembert Verrine fromage blanc	Potage Colin Riz créole Yaourt aux fruits
SAMEDI	Asperges et jambon Cuisse de pintade Pomme duchesse Bleu d'auvergne Mille feuille	Potage Galette jambon Salade verte Cocktail de fruits
DIMANCHE	Salade de pommes Filet mignon de porc Spaghettis Fondu président Tarte pomme rhubarbe	Potage Lasagne au saumon Salade verte Compote de pommes

Sous réserve de modification liée à la livraison des produits