

Menu du 18 au 24 novembre 2024

Jour	Midi	Soir
LUNDI	Haricots vert et mais Sauté de porc Petits pois carottes Rondelé aux noix Cake amandes et miel	Potage Blanquette de saumon Purée de pomme de terre Liégeois au café
MARDI	Betteraves vinaigrette Tajine de volaille Semoule aux épices Brie roue Eclair vanille	Potage Chou farci sauce champignons Gratin de panais Yaourt aux fruits
MERCREDI	Pâté de campagne Pilons de poulet Gratin dauphinois Mimolette Entremets vanille	Potage Haché de veau Poêlée de légumes Fromage blanc
JEUDI	Œuf dur Longe de porc Salsifis à la tomate Saint Paulin Brownie	Potage Choucroute garnie Fruits
VENDREDI	Saqlade mancelle Coq au vin Riz créole Bleu de Bresse Flan caramel	Potage Curry de poisson Beignets de brocolis Compote de pommes
SAMEDI	Salade Paulette Cuisse de pintade aux abricots Tortis couleur Camembert Cocktail de fruits	Potage Saucisse aux choux Crème au caramel
DIMANCHE	Tartelette camembert Rôti de veau Pommes noisettes Rondelé Tarte bourdaloue aux poires	Potage Colin meunière Légumes Yaourt

Sous réserve de modification liée à la livraison des produits