

MIDI

LUNDI 25	<p>Betteraves rouges mimosa Paleron de bœuf Pâtes au beurre Plateau de fromages Fruit de saison</p>
MARDI 26	<p>Taboulé Blanquette de poulet du crozet Carottes braisées Plateau de fromages Fruit de saison</p>
MERCREDI 27	<p>Salade endives au fromage Jambonneau Lentilles Plateau de fromages Pâtisserie</p>
JEUDI 28	<p>Quiche aux légumes Couscous végétarien Semoule couscous Plateau de fromages Fruit de saison</p>
VENDREDI 29	<p>Charcuterie Poisson pané Epinards Béchamel Plateau de fromages Salade de fruits frais</p>
SAMEDI 30	<p>Salade verte Pates bolognaise 0 Plateau de fromages Banane</p>
DIMANCHE 01	<p>Feuilleté Rôti de veau au jus Gratin dauphinois Plateau de fromages Patisserie maison</p>

MENUS DU 23 au 29 SEPTEMBRE 2024 (4)
SOIR

LUNDI 25	<p>Soupe poisson + garnitures Purée de Potimarron BIO Plateau de fromages Semoule aux raisins MAISON</p>
MARDI 26	<p>Crème Dubarry Salade de perles au thon Plateau de fromages Gratin de poires</p>
MERCREDI 27	<p>Potage de légumes Charcuterie Plateau de fromages Fruit de saison</p>
JEUDI 28	<p>Potage de légumes Pommes de terre sarrasson Plateau de fromages Pruneaux au sirop</p>
VENDREDI 29	<p>Potage de légumes Tomate antiboise Plateau de fromages Fruit de saison</p>
SAMEDI 30	<p>Potage de légumes Œufs durs sauce Aurore Plateau de fromages Crème dessert</p>
DIMANCHE 01	<p>Potage de légumes Purée céleri au chorizo Plateau de fromages Purée de coing</p>