

# MENU DU 15 SEPTEMBRE 2025 AU 21 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage Macédoine mayonnaise Sauté de porc printanier Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé</p> 	<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage Rôti de veau chasseur Gratin de courgettes Fromage Fruit</p> 	<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage Concombres Bœuf braisé Provençale Pâtes au fromage Liégeois vanille caramel</p> 	<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage Tajine de poulet Semoule &amp; légumes du tajine Fromage Fruit</p> 	<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage Carottes râpées Poisson meunière Duo de choux fleur &amp; brocolis béchamel Petits suisses aromatisés</p> 	<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage Crêpinette Bordelaise Purée de haricots verts Fromage Fruit</p> 	<p><u>MIDI</u></p> <p>Potage Charcuterie Canard aux champignons Poêlée Landaise Œufs au lait maison</p> 
<p><u>SOIR</u></p> <p>Potage Quenelle de volaille à la crème Jeunes carottes persillées Fruits au sirop</p> 	<p><u>SOIR</u></p> <p>Potage Salade de pommes de terre, hareng, tomates &amp; poireaux Crème dessert maison</p> 	<p><u>SOIR</u></p> <p>Potage Endives jambon béchamel Cœurs de blé Smoothie maison</p> 	<p><u>SOIR</u></p> <p>Potage Omelette aux pommes de terre Tomates provençales Riz au lait maison</p> 	<p><u>SOIR</u></p> <p>Potage Galopin de veau au poivre Haricots beurre persillés &amp; pommes de terre Flan au chocolat &amp; biscuit</p> 	<p><u>SOIR</u></p> <p>Potage Risotto au poulet &amp; légumes Crème dessert &amp; biscuit</p> 	<p><u>SOIR</u></p> <p>Potage Jambonneaux à la moutarde Jardinière de légumes Compote &amp; fromage blanc</p> 

Les menus sont susceptibles de changer à la dernière minute en fonction de l'approvisionnement

Bon Appétit!

Tout le personnel vous souhaite un