MENUS DU

07 NOCEMBRE AU 13 NOVEMBRE 2026

	SAMEDI 07	DIMANCHE 08	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
MIDI	Potage - Palette à la diable Choux de Bruxelles et pommes de terre - Fromage Fruit	Potage Charcuterie - Filet de poulet à l'ananas Poêlée de légumes celtique - Clafoutis aux fruits	Potage - Chipolatas Lentilles au jus - Liégeois vanille caramel	Potage - Sauté de veau marengo Pâtes au beurre - Fromage Fruit	Apéritif Salade d'artichauts, asperges et tomates - Jambonnette de poulet conit Gratin dauphinois - Panna cotta et purée d'abricot	Potage Carottes râpées - Sauté de pulet au curry Riz madars - Fromage Fruit	Potage - Poisson pané Choux fleur béchamel - Yaourt fermier
SOIR	Potage - Pâtes campagnardes (émincés de poulet, fèves et haricots plats) - Petits suisse fruités	Potage - Jambon blanc Purée de choux fleur - Compote et fromage blanc	Potage - Endives jambon Mélange de céréales - Crème mont blanc	Potage - Maquereau à la moutarde Pommes de terre, carottes et haricots verts au beurre - Smoothie	Potage - Oeufs pochés florentine Epinards à la crème - Riz au lait	Potage - Joue de porc confit Piperade et pommes de terre - Crème dessert	Potage - Tarte aux oignons et lardons Haricots beurre - Semoule au lait

Bon Appétit