



Vous proposent leur menu Du 13 au 19 Octobre 2025

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Sicilienne et dés de fromage Veau marengo (Viande : France) Carottes Vichy Entremets café au lait BIO 	Lundi 13 St Géraud	Potage de légumes vermicelles Omelette paysanne Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de betteraves vinaigrette Queue de saumon sauce tartare Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 14 St Juste	Potage de légumes perles du japon Roulé au fromage Salade verte Riz au lait chaud
Salade d'Argenteuil Steak haché façon bouchère sauce poivre vert (Viande : France) Purée de patate douce Plateau de fromages Mousse au chocolat	Mercredi 15 Ste Thérèse d'Avilla	Velouté de légumes Quiche au thon Duo de salades Fromage blanc aux fruits
Salade de pomme de terre au hareng fumé Crépinette de dinde sauce moutarde (Viande : France) Poêlée de légumes Yaourt	Jeudi 16 Ste Edwige	Potage de tomates vermicelles Gratin de raviolis Salade vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et son coulis
Salade trio crudités vinaigrette Poisson du jour sauce vin blanc Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 17 St Baudouin	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Choux de Bruxelles Semoule de riz au lait
Cake jambon fromage et crème ciboulette Langue de bœuf sauce madère (Viande : France) Haricots verts  Yaourt BIO	Samedi 18 St Luc	Bouillon de poule vermicelles Bouchée à la reine Salade verte Plateau de fromages Pêche au sirop
Tarte fine aux poireaux Cuisse de Poulet Rôtie (Viande : France) Frites Baba à la chantilly	Dimanche 19 St René Apéritif-	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote