

Vous proposent leur menu Du 14 au 20 Septembre 2026 Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Maquereau à la moutarde Émincé d'agneau aux herbes (Viande : France) Cocos Entremets praliné au lait BIO 	Lundi 14 St Cyprien	Potage de légumes vermicelle Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de betteraves vinaigrette Filet de sauvagnon à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison 	Mardi 15 St Roland Pain au chocolat	Potage de légumes perle de japon Rôti de dinde froid Salade fromagère aux choux Riz au lait froid
Œuf mimosa Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Haricots beurre Tarte aux pommes	Mercredi 16 St Édith	Velouté de légumes Terrine de poisson Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Taboulé à l'orientale Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Gratin de chou fleur béchamel Glace	Jeudi 17 St Renaud	Potage de tomates vermicelle Poivron farci (Viande : France) Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Melon BIO Poisson du jour sauce vin blanc  Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas au sirop	Vendredi 18 St Nadège	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade de tomates BIO ciboulette vinaigrette Semoule au lait
Cake Olives Comté Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Jeunes carottes Yaourt BIO 	Samedi 19 Ste Émilie	Bouillon de bœuf vermicelle Gratin de ravioles et parmesan Fruit de saison
Cassolette d'aspic de légumes Filet mignon de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes noisettes Framboisier	Dimanche 20 St Davy Apéritif-Curly	Velouté de légumes Pâte de chair-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Fruit de saison