

Menu de la semaine du 15 au 21 septembre 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 15 septembre 2025	SAUCISSON A L'AIL/BEURRE CUISSE DE PINTADE SAUCE AUX CASSIS HARICOTS PLATS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES LENTILLE CORAIL A L'INDIENNE/SEMOULE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE PETITS SUISSSES AROMATISES
mardi 16 septembre 2025	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE FILET DE HOCKI MEUNIERE BROCOLIS PERSILLES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE CARBONARA FUSILLI FROMAGE COMPOTE
mercredi 17 septembre 2025	RILLETES DU MANS/CORNICHONS ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE PROVENCALE EPINARDS A LA CREME FROMAGE ENTREMETS	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC POMMES VAPEUR PERSILLEES FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 18 septembre 2025 	SALADE NORDIQUE JOUE DE PORC AU JUS DE VIANDE PUREE DE CAROTTES FROMAGE DELICE SPECULOS	POTAGE DE LEGUMES QUICHE AU MAROILLE SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
vendredi 19 septembre 2025	CELERI REMOULADE MARMITE DU PECHEUR RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC RATATOUILLE FROMAGE ENTREMETS
samedi 20 septembre 2025	CONCOMBRE CIBOULETTE CUISSE DE POULET AU JUS DE VOLAILLE FUSILLI FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES PANE ŒUF/JAMBON SALADE VERTE FROMAGE NOVLY CARAMEL
dimanche 21 septembre 2025	SALADE ESTIVALE PAVE DE DINDE PROVENCALE COURGETTES BIO AU CURRY FROMAGE TIRAMISU CHOCOLAT, NOISETTES	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE PORC FROID MOUTARDE LENTILLES CUISINEES FROMAGE FRUIT DE SAISON

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

