



LE GOUT : PARTONS UNE SEMAINE EN ITALIE

	Déjeuner	Diner
lundi 12 octobre 2026	POTAGE POMMES DE TERRE AU MAROILLE ESCALOPE DE DINDE BLETES A LA CREME FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PATES A LA CARBONARA FROMAGE YAOURT AROMATISE
mardi 13 octobre 2026	SALADE CAPRESE : TOMATES/MOZZARELLA/BASILIC PALERON DE BŒUF PUREE DE CELERIS FROMAGE POMME CUITE	POTAGE RISOTTO SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS
mercredi 14 octobre 2026	POTAGE MINISTRONE CUISSÉ DE POULET BLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE QUENELLE DE BROCHET SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT
jeudi 15 octobre 2026	ENDIVES AU BLEU SAUTE DE PORC POMMES SAUTEES FROMAGE TIRAMISU	POTAGE GRATIN DE POTIRON SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
vendredi 16 octobre 2026	CHOU BLANC, FROMAGE, LARDONS FILET DE POISSON RIZ SAFRANES FROMAGE COMPOTE	POTAGE SALSIFIS BOLOGNAISE FROMAGE PANNA COTTA AUX COULIS DE FRUITS ROUGES
samedi 17 octobre 2026	POIREAUX VINAIGRETTE TRIPES POMMES VAPEUR LE GRANA PADANO FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE FLAMBY
dimanche 18 octobre 2026	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE OSSO BUCCO A LA MILANAISE PATES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE PATE EN CROUTE HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE

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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements