

MENU DU 13 AU 19 OCTOBRE 2025	
Midi	Soir
LUNDI 13 Duo de concombres et radis Saucisse au jus Poêlée rustique Fromage Fruit	Potage Bouchée de fruits de mer Riz blanc Produit laitier Banane
MARDI 14 Salade verte et maïs Escalope viennoise à la tomate Pennes tricolores Fromage Fruit	Velouté de courges muscade Quiche lorraine Salade Produit laitier Compote
MERCREDI 15 Melon Cuisse de canard à l'orange Frites de patates douces Fromage Tarte crèmeuse aux agrumes	Soupe Filet de poulet grillé Poêlée de légumes Produit laitier Mignardise
JEUDI 16 Crudités Sauté de veau marengo Pommes de terre rôties Fromage Yaourt bio ferme Batisse	Vermicelle Œufs brouillés forestiers Endives rôties Produit laitier Fruit
VENDREDI 17 Haricots verts vinaigrette Brandade de morue Salade verte Fromage Fruits au sirop	Potage Croque-monsieur Salade Produit laitier Fruit
SAMEDI 18 Pois chiches aux agrumes Paupiette de bœuf vigneronne Méli-mélo de légumes Fromage Fruit	Soupe Tarte fine fromagère Salade de tomates Produit laitier Crème dessert
DIMANCHE 19 Jambon de pays Navarin d'agneau Printanière de légumes Fromage Tarte aux fruits rouges	Potage Feuilleté maraîcher Salade composée Produit laitier Fruit

