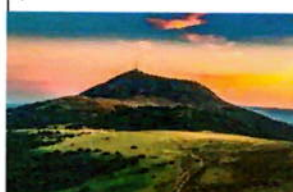




SEMAINE du 20 AU 26 OCTOBRE 2025

Ménu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNERS				REPAS AUVERGNAT		
PAMPLEMOUSE	ŒUF MIMOSA	CONCOMBRE A LA CREME	CELERIE REMOULADE	 	MOUSSE DE FOIE	SARDINE A L HUILE
BLANQUETTE DE DINDE	POISSON DU JOUR	SAUTE DE DINDE AUX PRUNEAUX	STEACK HACHE		BRANDADE DE MORUE	SAUTE de PORC AU CIDRE
PATES	POMME DE TERRE	CAROTTES A L' AIL	PETITS POIS		SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES		FROMAGES	FROMAGES
FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS		FRUITS	GATEAU BASQUE
DÎNERS						
POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
CREPES AU JAMBON ET EMMENTAL	BOULETTES DE BOEUF	TARTE AUX POIREAUX	QUICHE LORRAINE	ROTI DINDE	OMELETTE	LASAGNES DE LEGUMES AU PESTOU
SALADE D/ HARICOTS VERTS	TAJINE DE LEGUMES	SALADE	SALADE LARDONS	SALSIFIS	SALADE	SALADE
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
ILE FLOTTANTE	ENTREMET	PETITS SUISSSES	FROMAGE BLANC	CREME DESSERT	YAOURT	COMPOTE

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

Toutes les viandes de bœuf utilisées dans les plats uniques ou composés sont d'origine française (obligation d'information suivant le Décret 2002-1465 du 17/12/02)