

SEMAINE du 27 AU 02 NOVEMBRE 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNERS						BINIAROTIE
CREVETTES SAUCE COCKTAIL	BETTERAVES CIBOULETTI	PATE EN CROUTE	POIREAUX VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AU BLEU	PATE DE CAMPAGNE	TERRINE DE POISSON
BURGER DE VEAU	LIEU NOIR GRATINE A LAILOLI	SAUTE DE CANARD A L ORANGE	BOULES D AGNEAU AU CUMIN	MOULES	ROTI DINDE	AIGUILLETTES DE POULE AUX CHAMPIGNONS
DUO DE COURGETTES	POMMES DE TERRE	PUREE DE CELERI	SEMOULE	FRITES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
FRUITS	FRUITS	SALADE DE FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS	BABA AU RHUM
DÎNERS						
POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
GRATIN CHOU FLEUR LARDONS	SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTE DE VEAU	JANBON BRAISE SAUCE MADERE	OMELETTE AU FROMAGE	TARTIFLETTE	RAVIOLIS A LA BOLOGNAISE
SALADE	POELEE LEGUMES PERSILLES	CAROTTES VICHY	ENDIVES BRAISEES	SALADE COMPOSEE (TOMATE ŒUF DUR)	SALADE	
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
SEMOULE AU LAIT	LIEGOIS	ENTREMET	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	CREME CAFE	СОМРОТЕ

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

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