

SEMAINE 17 AU 23 NOVEMBRE 2025



TIME						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER				MENU SAVOYARD		
PAMPLEMOUSSES	ENDIVES AU BLEU	TOMATES MOZARELLA	CELERI REMOULADE	a SAVOYARD	CAROTTES RAPEES	PÂTE de CAMPAGNE
PAUPIETTE DE VEAU	POISSON DU JOUR	POULET ROTI	PALETTE à la PROVENCALE	CUSINE TRADITIONALLE	FIDEUA AUX FRUITS DE MER	SAUTE DE PORC
BRUNOISE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE	JULIENNE DE LEGUMES	FRITES	- Alexander		PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES		FROMAGES	FROMAGES
FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS		FRUITS	TROPEZIENNE
DÎNER						
POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
BOUCHE A LA REINE MAISON	JAMBON DE DINDE	CAKE AU THON	GOUGERES AU FROMAGE	RÔTI DE DINDE	HACHIS PARMENTIER	MOUSSAKA
SALADE COMPOSEE	CAROTTS VICHY	SALADE	SALADE	TOMATES PROVENCALES	SALADE	SALADE
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
СОМРОТЕ	CREME VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	ENTREMET PRALINE	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CITRON

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)