

Menu du 13 au 19 Octobre 2025

LUNDI
13/10/2025

Carottes râpées vinaigrette¹⁰
Velouté
-
Saucisson cuit
Chou braisé
-
Yaourt aromatisé⁷
-
Banane

MARDI
14/10/2025

Haricots blancs¹⁰
vinaigrette persillée
Potage de Légumes
-
Cordon Bleu^{1, 7, 12}
Purée de Potiron⁷
-
Brie⁷
-
Fruit de saison

MERCREDI
15/10/2025

Salade d'endives croûtons^{1, 10}
Potage de Légumes
-
Jambon braisé^{1, 7, 12}
Jardinière de Légumes¹
-
Camembert⁷
-
Flan vanille⁷

JEUDI
16/10/2025

Terrine d'avocat au crabe
sauce octobre rose
Velouté
-
Poulet à la crème
Mini Gratin dauphinois
Champignons persillés⁷
-
Faisselle⁷
-
Panna cotta à la praline

VENDREDI
17/10/2025

Taboulé^{1, 10}
Potage de Légumes
-
Filet de saumon sauce oseille^{1, 4}
Haricots verts persilladé⁷
-
Yaourt Nature⁷
-
Pomme cuite au coulis
de caramel

SAMEDI
18/10/2025

Pâté croûte/ cornichons^{1, 12}
Potage de Légumes
-
Steak Haché de veau au jus
Ratatouille
-
Tomme Noire⁷
-
Fruit de saison

DIMANCHE 19/10/2025

Asperge sauce mousseline^{3, 10} **et Potage de Légumes**
-
Gigot d'agneau au jus et Pommes Dauphines¹ / **Fenouils braisés**¹
-
Fourme d'Ambert
-
Tarte au Citron^{1, 3}

Allergènes éventuellement présents dans les plats : 1 céréales contenant du gluten, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydrides sulfureux et sulfites, 13 lupin, 14 mollusques.