

Menu du 20 au 26 Octobre 2025

LUNDI
20/10/2025

Mortadelle/cornichons¹²
Velouté
-
Filet de poisson
sauce safrané^{1,4}
Pâtes au beurre¹
-
Saint-Morêt⁷
-
Fruit

MARDI
21/10/2025

Céleri rémoulade^{3,9,10}
Potage de Légumes
-
Rôti de Porc au jus¹
Purée⁷
-
Faisselle⁷
-
Poire pochée au vin¹²

MERCREDI
22/10/2025

Sardines/beurre/citron^{4,7}
Potage de Légumes
-
Sauté de volaille
à la crème
Carottes braisées¹
-
Petit Suisse⁷
-
Chou à la crème^{1,3,7}

JEUDI
23/10/2025

Salade verte vinaigrette¹⁰
Velouté
-
Choucroute^{1,2}
Lard, saucisson, saucisse
Pommes vapeur/chou¹²
-
Saint Nectaire⁷
-
Mandarines au sirop

VENDREDI
24/10/2025

Salade de boulghour¹
tomates/persil
Potage de Légumes
-
Oeufs durs béchamel^{4,7}
Endives braisées¹
-
Yaourt Nature⁷
-
Fruit

SAMEDI
25/10/2025

Macédoine/ Mayonnaise^{3,10}
Potage de Légumes
-
Sauté de Boeuf
sauce au poivre¹
Riz safrané
-
Brie⁷
-
Salade de fruits frais

DIMANCHE 26/10/2025

Terrine de Lapin/Cornichons et Potage de Légumes
-
Rôti de Veau au jus et Polenta/Tomates Provençales
-
Saint Marcellin⁷
-
Tarte aux Pommes^{1,3,7}

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.