

Menu du 13 au 19 octobre 2025

Validation diététicienne

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Taboulé Escalope viennoise  Purée de pois cassé Fromage Fruits de saison	Lundi 13 <i>Saint Géraud</i>	Potage  Chipolatas Pâtes en sauce Yaourt au citron Maïzena au lait 
Potage ou Terrine de marché de Provence Filet de loup de mer Ratatouille Crêpe façon tatin	Mardi 14 <i>Sainte Gwendoline</i>	Potage Omelette aux fromages Epinard Fromage blanc aux fruits Semoule au lait 
Potage ou Champignons à la grecque Hachis parmentier  Salade verte Fromage Mousse de fruits	Mercredi 15 <i>Sainte Thérèse</i>	Velouté de légumes Boulette de volaille Haricot beurre Crème Mont blanc Maïzena au lait 
Potage ou Concombre à la crème Fondant de porc au miel  Frites Fromage Mirabelles au sirop	Jeudi 16 <i>Sainte Edwige</i>	Potage Flamiche aux poireaux Salade verte Yaourt "Malo" Semoule au lait 
Potage ou Pâté en croûte Raie aux câpres Farfalle Fromage Fruits de saison	Vendredi 17 <i>Saint Baudouin</i>	Potage Macédoine au thon Salade de mâche Petit suisse Maïzena au lait 
Potage ou Tartare de tomates Saucisse de Toulouse  Lentilles Fromage Compote pomme fraise	Samedi 18 <i>Saint Luc</i>	Potage Moussaka Yaourt au coulis de fruits Fruits au sirop Semoule au lait 
Apéritif Potage ou Coquille de poisson Cuisse de pintade aux raisins  Potato rôti Salade / Fromage Pâtisserie	Dimanche 19 <i>Saint René</i> Pain au chocolat	Potage Rôti de dindonneau  Céleri rémoulade Liégeois Maïzena au lait 

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »