

Menu du 27 octobre au 2 novembre 2025

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Salade de perle Sauté de dinde aux épices  Poêlée tex-mex Fromage Fruits de saison	LUNDI 27 <i>Sainte Emeline</i>	Potage Tarte aux légumes Salade verte Petit suisse Maïzena au lait 
Potage ou Terrine de légumes Poitrine de veau farcie Haricot beurre Fromage Crumble	MARDI 28 <i>Saint Simon</i>	Potage Poisson pané Purée de pomme de terre Entremet/ biscuit Semoule au lait 
Potage ou Œuf vinaigrette Pâte A la bolognaise  Fromage Pomme cuite à la cannelle	MERCREDI 29 <i>Saint Narcisse</i>	Velouté pois cassé Gratin de légumes  Yaourt aux fruits Maïzena au lait 
Potage ou Poireaux vinaigrette Cuisse de lapin à la moutarde  Pomme sautées Fromage Fruits de saison	JEUDI 30 <i>Sainte Bienvenue</i>	Potage Rôti de porc  Haricot vert Fromage blanc aux fruits Semoule au lait 
Potage ou Pâté forestier Pavé de merlu, sauce crustacé Brocolis Fromage Panna cotta	VENDREDI 31 <i>Saint Quentin</i>	Potage Galette au beurre  ou au lait ribot Crème dessert Maïzena au lait 
Potage ou Salade de gambas au mandarine Cuissot de porcelet  Pomme noisette Fromage Pâtisserie	SAMEDI 1 Toussaint Pain au chocolat	Potage Moussaka  Salade verte Yaourt "Malo" Semoule au lait 
Apéritif Potage ou Croustade d'escargots Suprême de pintade  Poêlée camarguaise Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 2 <i>Défunts</i> Brioche	Potage Jambon blanc  Betteraves vinaigrette Riz au lait Maïzena au lait 

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