

















Menu du 17 au 23 novembre 2025

Validation diététicienne

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Taboulé Escalope viennoise  Purée de légumes Fromage Fruits de saison	Lundi 17 <i>Sainte Elise</i>	Potage  Chipolatas Semoule Yaourt Maïzena au lait 
Potage ou Salade de chou blanc Filet de loup de mer Riz et petits légumes Fromage Crêpes façon tatin	Mardi 18 <i>Saint Gatien</i>	Potage Œufs dur à la florentine Fromage blanc aux fruits Semoule au lait 
Potage ou Pamplemousse Hachis parmentier  Salade verte Fromage Pot de crème caramel 	Mercredi 19 <i>Saint Urbain</i>	Velouté de bolets Sot l'y laisse de poulet  Haricot beurre Mousse au citron Maïzena au lait 
Potage ou Champignons à la grecque Fondant de porc au miel  Farfalles Fromage Mirabelles au sirop	Jeudi 20 <i>Saint Edmond</i>	Potage Quiche lorraine Salade de mâche Fromage frais aux fruits Semoule au lait 
Potage ou Salami Raie aux câpres Pomme vapeur Fromage Fruits de saison	Vendredi 21 <i>Saint Gélase</i>	Potage Courgette farcie végétale Boulgour Petit suisses Maïzena au lait 
Potage ou Terrine de légumes Saucisse de Toulouse  Lentilles Fromage Coupe de mandarine Apéritif	Samedi 22 <i>Sainte Cécile</i>	Potage Fricadelle de bœuf Poêlée de légumes Fruit au sirop Semoule au lait 
Potage ou Feuilleté du pêcheur Poulet au citron  Potatos rôti Salade / Fromage Pâtisserie	Dimanche 23 <i>Saint Clément</i> Brioche	Potage Rôti de dindonneau  Céleri rémoulade Liégeois Maïzena au lait 

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