

# 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 Sainte Elise	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 Saint Gatien	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 Saint Urbain	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 Saint Edmond	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 Saint Gélase	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 Sainte Cécile	Potage Fricadelle de bœuf Poêlée de légumes Fruit au sirop Semoule au lait 
Potage ou Feuilleté du pêcheur Poulet au citron  Potatoes rôti Salade / Fromage Pâtisserie	Dimanche 23 Saint Clément Brioche	Potage Rôti de dinde au miel  Céleri rémoulade Liégeois Maïzena au lait 

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