

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI
22 septembre 2025

St Maurice
AUTOMNE

Melon
Chou farci
Pâtes s/tomate
Tomme blanche
Mousse au chocolat



Potage freneuse
Bouchée à la reine
Champignons persillés
Fromage blanc fruité

MARDI
23 septembre 2025

St Constant

Betteraves vinaigrette
Paleron s/charcutière
Pommes de terre au beurre
Camembert
Fruit

Potage crécy
Œufs pochés vinaigrette
Salade de haricots verts
Riz au lait caramel

MERCREDI
24 septembre 2025

St Thècle

Salade de tomates
Boudin grillé
Purée de pommes de terre
Fromage de chèvre
Fruit

Velouté de courgettes
Poisson pané
Poêlée forestière/pommes de terre
Liégeois

JEUDI
25 septembre 2025

St Hermann

Saucisson à l'ail/andouille
Blanquette de veau
Riz/carottes
Coulommiers
Fruit

Potage de légumes
Petit salé froid
Poireaux vinaigrette
Petits suisses fruités
Gâteau

VENDREDI
26 septembre 2025

St Damien

Concombre vinaigrette
Poisson s/citron
Epinards à la crème/Purée
Emmental
Kiwis/mandarines émincés

Potage portugais
Quiche Lorraine
Salade verte
Yaourt aux fruits

SAMEDI
27 septembre 2025

St Vincent

Asperges vinaigrette
Crépinette s/tomate
Flageolets à la bretonne
Pont l'Evêque
Pomme cuite

Potage st germain
Salade de bœuf garnie
Camembert
Compote

DIMANCHE
28 septembre 2025

St Venceslas

Terrine aux trois poissons
Poulet rôti
Pommes paillassons
Livarot
Pâtisserie

Bouillon de poule vermicelle
Jambon blanc
Gratin de chou fleur
Fromage
Ananas au sirop

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.