MENU

	Déjeuner	Dîner
LUNDI	Terrine de légumes mayonnaise	Potage cultivateur
10 novembre 2025	Boudin grillé	Poisson pané
	Purée de pommes de terre	Poêlée bretonne
St Léon	Fromage de chèvre	Yaourt aux fruits
	Fruit	
MARDI	Rillettes/cornichons	Potage crécy
11 novembre 2025	Civet de Iapin	Quiche Lorraine
	Pâtes/champignons	Endives braisées
St Martin	Roquefort	Pêches au sirop
ARMISTICE 1918	lle flottante	
MERCREDI	Concombre vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre
12 novembre 2025	Rognons	Pâté de tête/cornichons
	Pommes persillées	Salade de mâche
St Christian	St Nectaire	Crème de gruyère
	Fruit	Compote
JEUDI	Pâté de foie/cornichons	Potage de légumes
13 novembre 2025	Escalope de volaille s/crème	Lasagnes à la bolognaise
	Riz/brocolis	Fromage
St Brice	Brie	Compote
	Fruit	
VENDREDI	Céleri rémoulade	Velouté de courgettes
14 novembre 2025	Blanquette de poisson	Jambon
	Pommes vapeurs/épinards	Salade composée
St Sidoine	Tomme blanche	Riz au lait caramel
	Litchis au sirop	
SAMEDI	Asperges vinaigrette	Crème choisy
15 novembre 2025	Saucisse grillée	Œufs durs
	Purée st germain	Chou fleur à la béchamel
St Albert	Livarot	Entremets
	Salade de fruits	
DIMANCHE	Pâté de campagne	Bouillon de boeuf vermicelle
16 novembre 2025	Rôti de veau s/forestière	Feuilleté au fromage
	Pommes de terre rissolées	Poireau à la crème
Ste Marguerite	Fromage	Fromage
	Pâtisserie	Compote

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.