

Semaine du 16 au 22 Septembre 2024

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 16 septembre

Déjeuner

Pâté de foie/ cornichon

Tomates farcies

Penne au beurre

Gouda

Fruit

mardi, 17 septembre

Déjeuner

Betteraves rouges vinaigrette

Merlu sauce beurre blanc

Duo choux fleurs -Brocolis

Petit suisse aromatisé

Tarte pomme-rhubarbe

jeudi, 19 septembre

Déjeuner

Céleri remoulade

Couscous garni

Bûche du Pilat

Compote pomme-fraise

vendredi, 20 septembre

Déjeuner

Tomate mozzarella

Filet de hoki pané citronné

Epinards braisés

Brie

Clafoutis aux fruits

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

Semaine du 23 au 29 Septembre 2024

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 23 septembre

 Déjeuner

Surimi sauce cocktail

Sauté de porc sauce 4 épices

Riz à la tomate

Bleu d'Auvergne

Crème dessert vanille

mardi, 24 septembre

 Déjeuner

Pâté de foie /cornichon

Rôti de dinde au jus

Pommes vapeur

Camembert

Fruit

jeudi, 26 septembre

 Déjeuner

Salade provençale

Carbonnade de bœuf

Carottes persillées

Saint Nectaire

Mousse au chocolat

vendredi, 27 septembre

 Déjeuner

Mortadelle/cornichon

Saumon sauce citron

Riz aux petits légumes

Saint Paulin

Ile flottante

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

Semaine du 30 Septembre au 06 Octobre 2024

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 30 septembre

Déjeuner

Céleri rémoulade

Courgettes farcies /coulis de tomate

Semoule au jus

Cantal

Fruit

mardi, 1 octobre

Déjeuner

Melon

Colin meunière

Brocolis au beurre

Tome blanche

Eclair vanille

jeudi, 3 octobre

Déjeuner

Pâté de campagne/cornichon

Sauté de dinde sauce piquante

Riz à la tomate

Saint Nectaire

Salade de fruits

vendredi, 4 octobre

Déjeuner

Salade jambon/gruyère

Navarin de poisson sauce aneth

Pâtes au beurre

Gouda

Clafoutis aux pêches

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

Semaine du 07 au 13 Octobre 2024

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 7 octobre

Déjeuner

Saucisson à l'ail-cornichon

Langue sauce charcutière

Carottes Vichy

Emmental

Crème dessert vanille

mardi, 8 octobre

Déjeuner

Crêpe aux champignons

Cœur de merlu sauce normande

Duo de haricots persillés

Saint Moret

Gaufre confiture

jeudi, 10 octobre

Déjeuner

Céleri rémoulade

Petit salé

Lentilles au jus

Saint Paulin

Fruit

vendredi, 11 octobre

Déjeuner

Salami-cornichon

Paupiette du pêcheur sauce safranée

Coquillettes

Brie

Bavarois

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement