

Semaine du 1 septembre 2025 au 7 septembre 2025							
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1 septembre 2025	2 septembre 2025	3 septembre 2025	4 septembre 2025	5 septembre 2025	6 septembre 2025	7 septembre 2025
	Ste Gilles	Ste Ingrid	St Grégoire	Ste Rosalie	Ste Raïssa	St Bertrand	Ste Reine
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Carottes rapées***	Salade de blé et épautre aux tomates olives et parmesan	Tomate mozzarella au basilic frais***	Apéritif Mesclun	Poireaux vinaigrette	Salade de choux rouge à la pommes et oranges	Mousse de canard
	Boudins noir aux pommes	Boulettes d'agneau à l'Orientale	Rôti de dindonneau aux shitakés	Daube de Bœuf***	Filet de limande au beurre blanc	Rôti de porc à l'estragon	Encornet farci
	Purée mousseline	Poêlée de légumes tajine aux abricots	Jardinière de légumes	Gnocchis	Poêlée de légumes Bio	Gratin Dauphinois	Riz basmati
	Brie	Tomme Catalane***	Cantal AOP***	Mimolette	Maroilles***	Edam	Fourme d'Ambert***
	Prunes***	Sunday vanille caramel	Mousse de châtaignes	Salade de fruits fraîche***	Tarte	Raisin***	Fraisier
COLLATIONS DE LA SEMAINE							
	Ananas au sirop	Barre patissière	Madeleine	Roulé fraise	Glace	Fourré cacao	Glace
	Ananas moulinsés	Yaourt Bio	Crème au café	Compote de fraises	Glace	Liégeois chocolat	Glace
S O I R	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté asperges	Potage de légumes	Potage frais
	Aubergines à la parmesane	Crêpe emmental poêlée de légumes du soleil au pesto	"Poisson meunère ratatouille Bio	Courgette farcie poêlée villageoise	Cordon bleu de dinde petits pois carottes	Pâtes à la Carbonara	Nuggets de poulet sauce curry potatoes roty
	Rondelé nature Bio	Société crème	Moulé aux noix	Saint-môret Bio	Chavroux	Emmental râpé	Fromage
	Cocktails de fruits***	Gâteau de semoule	Flan nappé caramel Bio	Mousse chocolat	Yaourt vanille Bio	Crème pralinée	Compote

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

Bon appétit

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)



*** EGALIM