

Semaine du 22 septembre 2025 au 28 septembre 2025							
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	
22 septembre 2025	23 septembre 2025	24 septembre 2025	25 septembre 2025	26 septembre 2025	27 septembre 2025	28 septembre 2025	
St Maurice AUTOMNE	St Constant	Ste Thècle	St Hermann	St Côme, Damien	St Vincent de Paul	St Venceslas	
Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries	
M I D I	Terrine de thon	Betterave vinaigrette	Salade Piemontaise	Apéritif Carottes râpées	Pâté de campagne	Pissaladière	Salade Californienne
	Chipolatas du boucher***sauce moutarde	Tripes à la mode de Caen	Sauté de dinde au cidre***	Chili con carne	Filet de hoki Sauce homardine	Palette à la Diable	Osso-bucco***
	Poêlée de légumes frais***	pommes vapeur	Ratatouille	Riz basmati	Riz aux petits légumes	Petits pois Bio à la française	Pommes boulangères
	St Nectaire***	Coulommiers	Brie	Tomme de brebis***	Cantal AOP***	Maroilles***	Bleu de Bresse
Yaourt brassé aux fruits	Prunes	Sundae vanille-fraise	Crumble pomme fruits rouges	Pêches***	Panna-cotta	Bavarois à la poire	
Collations de la semaine							
Glace	Fourré choolat	ananas au sirop	Brownie	Glace	Cake framboise	Gaillardise à l'abricot	
Glace	Petit filou au chocolat	Mousse d'ananas	Liégeois au chocolat	Glace	Mousse framboise	mousse abricot	
S O I R	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de potiron	Potage cresson	Potage de légumes	Velouté de poireaux	Velouté de carottes
	Croque-monsieur gratin dauphinois à la crème	Feuilleté aux 2 saumons Fondue de poireaux	poisson pané carottes Vichy	Gnocchis à la tomate et basilic frais***	Omelette nature poêlée de légumes Bio	Quenelle de volaille Sauce blanche purée de brocolis	Tortellonis quatre fromages
	Chanteneige	Kiri	Tartare aux poivres	Emmental rapé	Babybel	Rondelé Bio	Kiri Bio
	Compote tous fruits	Mousse au chocolat	Fromage blanc à la crème de marron	Crème caramel	Compote	Yaourt à la vanille Bio	Mirabelles au sirop***

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