

Semaine du **19 septembre 2022** au **25 septembre 2022**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	19 septembre 2022	20 septembre 2022	21 septembre 2022	22 septembre 2022	23 septembre 2022	24 septembre 2022	25 septembre 2022
	Ste EMILIE	St DAVY	St MATTHIEU	St MAURICE	St CONSTANT AUTOMNE	Ste THÈCLE	St HERMANN
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Rillettes de maquereaux Sauté de porc aux olives Pâtes fraîches Tartare Raisin	Tomates Ciboulette Hachis Parmentier Maison Munster Mousse de citron	Fromage de tête Moussaka maison Cabrette Yaourt aux fruits	Champignons en rémoulade Petits farcis Panisses Glace	Salade bretonne Filet de merlu pané Pommes vapeur Reblochon Salade de fruits	Salade de mâche aux croûtons Paupiette de veau Petits pois Madame Loïc Quetsches	Mousse de poisson sauce ciboulette Rosbeef Polente Saint Nectaire Tiramisu
S O I R	Potage Gratin de légumes à la viande Port salut Petits suisses	Potage Gratin de crabe Purée de potiron Clafouti aux cerises	Potage au cresson Quiche Lorraine Maison Petit Louis Danette vanille	Potage Jambon blanc Poêlée méridionale Liégeois aux fruits	Potage vermicelles Œufs brouillés Courgettes sautées Saint Moret Crème pralinée	Potage Cake aux olives sauce curry Vache qui rit Fromage blanc à la confiture	Soupe à l'oignon Haricots verts à l'italienne Moulé aux noix Ananas au sirop

(Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises)

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

**BON APPETIT !!!**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E 220 à E228)