

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER	Mousse de foie	Haricots verts en salade	Terrine de campagne	Tomate vinaigrette	Cake au chèvre	ARMISTICE 1918 Terrine de poireaux en gelée	Salade d'agrumes
	Joue de bœuf	Paëlla de poisson	Demi-coquelet rôti	Choucroute	Sauté de volaille	Saumon sauce à l'aneth	Jambonneau sauce madère
	Pommes vapeur		Gratin de blettes		Brocolis aux amandes grillées	Poêlée de pommes de terre et champignons persillés	Spaghettis / Tomates rôties
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Corbeille de fruits	Pomme au four	Corbeille de fruits	Crumble de poires	Corbeille de fruits	Fondant au chocolat et sa crème anglaise	Flan pâtissier
	Corbeille de fruits						
DÎNER	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
	Poêlée forestière (champignons, brocolis, oignons, carottes) aux lardons	Tarte aux fromages	Farfalles à la bolognaise Salade verte	Pilons de poulet tex mex	Gratin de pommes de terre au jambon Salade verte	Saucisson brioché sauce au porto	Omelette aux oignons
	Semoule au lait	Salade verte		Haricots verts		Salade verte	Petits pois
	Crème dessert chocolat	Compote	Mousse noix de coco et copeaux de chocolat	Entremets café	Poire cuite à la vanille	Corbeille de fruits	

La viande de bœuf est de catégorie race à viande

Les viandes de veau, d'agneau, de porc, la volaille sont de catégorie label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou autres événements imprévus liés à la fabrication des repas.

