MENUS

Du 24 au 30 Novembre 2025

DEJEUNER

DINER

Lundi

Céleri rémoulade

Crépinette de porc sauce charcutière

Poêlée villageoise

Fromage

Ile flottante

<u>Mardi</u>

Fromage de tête, cornichon

Paëlla

Brie

Chou à la crème

Un âne ne trébuche pas deux fois

sur la même pierre.

<u>Mercredi</u>

Chou-fleur vinaigrette

Blanquette de veau

Légumes du pot

Emmental

Fruit

Jeudi

Macédoine-surimi

Sot I'y laisse

Pommes frites

Camembert

Tarte aux pommes

Vendredi

Terrine de gibier

Filet de poisson, sauce aux câpres

Fenouil et riz créole

Munster

Fruit

Samedi

Maquereaux à la tomate

Foie de volaille sauce brune

Pâtes/haricot plat

Morbier

Fruit au sirop

Dimanche

Avocat au thon

Rôti de lapin à la dijonnaise

Pommes noisettes/salsifis

Pont l'évêque

Bavarois cappuccino

Lundi

Potage de légumes

Raviolis gratinés

Petit suisse

Fruit

Mardi

Potage de légumes

Boudin blanc

Purée 3 légumes

Tartare

Novly caramel

Mercredi

Potage de légumes

Omelette au fromage

Pdt sautées

Chanteneige

Poire au vin

Jeudi

Potage vermicelle

Quiche aux poireaux

St nectaire

Crème au caramel

Vendredi

Potage de légumes

Pdt au lard

Reblochon

Di

Riz au lait

Samedi

Potage aux perles

Hachis Parmentier/salade

Six de Savoie

Yaourt aromatisé

Dimanche

Potage de légumes

Jambon grill sauce madère

Purée pdt fromagé

Fromage blanc

Compote

Menus sous réserve de modifications Viande d'origine : France-UE