

MENU

Du 8 au 14 Septembre 2025

DEJEUNER

Lundi

Betterave rouge vinaigrette
Cassoulet Toulousain
Fromage
Fruit

Mardi

Fromage de tête persillé
Filet de poisson bordelaise
Poireaux / Riz créole
Camembert
Eclair chocolat

Mercredi

Tomate mimosa
Palette de porc à la diable
Carotte/lentilles
Fromage
Fruit

Jeudi

Salade d'endives au bleu
Steak haché bœuf à l'échalote
Pommes frites
Coulommier
Far aux pruneaux

Vendredi

Cervelas vinaigrette
Filet de poisson à la crème
Ratatouille/ Semoule
Chèvres
Fruit

Samedi

Melon
Filet mignon porc en sauce
Pâtes/ Courgettes grillées
Bleu d'auvergne
Liégeois café

Dimanche

Coquille de poisson froide
Rôti de lapin aux champignons
Poêlée de légumes campagnarde
Reblochon
Chou chantilly

DINER

Lundi

Potage
Paupiette/purée
Petit suisse
Crème dessert

Mardi

Potage
Omelette
Pommes de terre au lard
Tartare
banane

Mercredi

Potage
Quiche lorraine/salade
P'tit Louis
Yaourt mix fruit

Jeudi

Potage
Lasagne ricotta-épinard
St Paulin
Crème dorée

Vendredi

Potage
Tomate farcie/riz
Vache qui rit
Fruit au sirop

Samedi

Potage
Boudin blanc/purée 3 légumes
Faisselle
Crème dessert

Dimanche

Potage
Gratin poireaux, jambon-pdt
Fromage blanc
Compote



**Le coq en septembre
chantant la matinée,
annonce une abondante rosée.
Septembre humide,
pas de tonneaux vides.**

