Menu du 20 au 26 Octobre 2025

Midi	Date	Soir
Potage Rillettes de maquereau - Toast Boulettes au bœuf Haricots verts Fromage - Liégeois au café	Lundi 20 Octobre	Potage de légumes Omelette aux champignons Pommes persillées Cocktail de fruits au sirop
Velouté de Champignons Salade d'endive, pomme et noix Petits salés Mélange de légumes oubliés Fromage - Panna Cotta	Mardi 21 Octobre Goûter Châtaignes	Velouté de Champignons Terrine de poisson Salade Yaourt sucré Bio ou Nature
Potage Coleslaw Langue de bœuf Pâtes papillon - Fromag Fruit frais	Mercredi 22 Octobre	Potage de légumes Aiguillettes de volaille Purée de céleri rave Riz au lait au coulis de fruits
Potage de légumes Salade de P/terre & saucisson à l'ail Rôti de porc Gratin de choux-fleurs Bio Fromage -Clafoutis à l'abricot	Jeudi 23 Octobre	Potage de légumes Quiche aux légumes - Salade brunoise provençale Crème entremet caramel
Potage Betteraves sauce ciboulette Brandade de morue - Salade Fromage Crêpe confiture	Vendredi 24 Octobre	Potage de légumes Saucisse de Strasbourg Haricots blancs Pomme au four
Velouté de Potimarron Macédoine au surimi Haut de cuisse de poulet Frites Fromage - Fruit frais	Samedi 25 Octobre	Velouté de Potimarron Jambon fumé braisé Purée Petit suisse sucré ou Nature
Potage Galantine Rôti de Veau sauce Normande Purée de patate douce Fromage/salade - Gâteau à l'ananas	Dimanche 26 Octobre	Potage de légumes Rôti de dinde <i>mayonnaise</i> Salade de P/terre & Brocolis Yaourt brassé aux fruits

Vous mangez de la viande bovine Française