

## Menus du 21 au 27 octobre 2024

2	Déjeuner	Diner
Lundi	Potage ou céleri rémoulade Coquelet *sauce au poivre Endives gratinées Mélange trois céréales Crème vanille Fruit de saison	Potage Maquereau au vin blanc(*) Poêlée de pommes de terre et haricots beurre Saint nectaire Compote
Mardi	Potage ou rillettes de porc Estouffade de bœuf* Pommes paillason Brocolis persillade Tomme blanche Pomme au four	Potage Crêpe jambon fromage Brunoise de légumes Tranche de quatre quarts Cocktail de fruits
Mercredi	Potage Haricots verts au thon(*) en salade Pilon de poulet Blettes à la tomate Coudes rayés au fromage Pudding	Potage Tartiflette Salade d'endives Petit suisse Salade de fruit
Jeudi	Potage de légumes ou artichauts vinaigrette Cassoulet Toulousain* Samos Fruit de saison	Bouillon tapioca Tortilla Chou vert braisé Compote de fraise Madeleine longue
Vendredi	Potage Rosette** et saucisson * Moules Fondue de poireaux et frites Ile flottante	Bouillon Emincé de bœuf* aux oignons Petit pois carottes Bûche de chèvre Fruit
Samedi	Potage ou betteraves Foie de volaille* sauce moutarde Chou-fleur Persillé Macaroni Camembert Salade ananas	Bouillon Grignote de poulet Haricots verts Riz au lait maison
Dimanche	Potage Œuf mimosa Manchon de canard* Pomme de terre paysanne aux oignons et champignons Eclair au café	Potage Pâtes carbonara* Batavia Mimolette Pruneaux au sirop

Origine des viandes: \*France, \*\*UE, (\*) hors UE

LES MENUS SONT SUCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES LIVRAISONS

<p>Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008) Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :</p>	<p>Blé et gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait Fruits à coques Sulfites (vin) Arachides</p>	<p>Crustacés Soja et produits à base de soja Céleri et produits à base de céleri Moutarde Graines de sésame Lupin et produit à base de lupin Mollusques et produits à base de mollusques.</p>
--	--	---