



A table



45

DEJEUNER

	LUNDI 3-nov.	MARDI 4-nov.	MERCREDI 5-nov.	JEUDI 6-nov.	 VENDREDI 7-nov.	SAMEDI 8-nov.	DIMANCHE 9-nov.
Entrée	Saucisson à l'ail ²	celeri remoulade ^{1,2,3}	carottes rapées	Filet de maquereaux	Salade Italienne ¹	concombre vgte	Feuilleté Dubarry ¹
Plat	cuisse de poulet au curry ^{1,2}	Duo de colin à l'oseille ¹	bœuf bourguignon	Couscous royal ¹	Filet de merlu Sce Aurore ^{1,2}	roti de porc	Fricassée de joues braisées ^{1,2}
Garniture	-	riz aux poivrons	Carottes / navets / Choux vert ^{1,2,3}	0	poelée de légumes ^{1,2,3}	petit pois & carottes	Gratin Dauphinois ^{1,2,3}
	Duo de haricots verts ^{1,2}	0	-	-	0	-	0
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Poire ³	Crème dessert café	Entremets vanille ¹	Pommes cuites ^{1,2,3}	Abricot au sirop	Compote	Tarte pommes rhubarbe

DINER

Entrée	Velouté de Carottes ^{1,2,3}	Potage aux légumes ^{1,2,3}	Potage vermicelle ^{1,2,3}	Tapioca au lait ¹	Velouté navets / pdt ^{1,2,3}	Potage à la tomate ¹	Soupe à l'oignon ^{1,2,3}
Plat	Saucisse Strasboura ^{1,2} Torti	Croque monsieur façon pain perdu ¹	Poêlée de gésiers ^{1,2} Pomme de terre à l'ail ^{1,2,3}	Quiche à l'oignon ^{1,3}	Endives au jambon gratinées au Cantal ^{1,2,3}	Œufs durs ¹ Brocolis à la crème ^{1,2}	Palette 1/2 sel ^{1,2} lentilles
Garniture	-	Mâche ¹	-	salade verte	-	-	-
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Compote pomme banane ^{2,3}	Yaourt fermier ²	Banane ³	Liégeois de fruits	Yaourt aromatisé	Flamby Vanille	Crème dessert chocolat

"Viande bovine,née,élevée et abattue en France" et "Viandes procines, ovine et volaille élevées et abattues et France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

Fromage à tous les repas midi et soir

version du 30/10/2025