



A table ...



48

DEJEUNER

	LUNDI 24-nov.	MARDI 25-nov.	MERCREDI 26-nov.	JEUDI 27-nov.	 VENDREDI 28-nov.	SAMEDI 29-nov.	DIMANCHE 30-nov.
Entrée	Pâté de foie ²	Salade Italienne ^{1,2}	Concombre maïs ¹	Tomate vinaigrette ^{1,2}	Piémontaise ¹	Velouté de potiron ^{1,2,3}	Asperge à la crème
Plat	Poulet cocotte Grand-mère ^{1,2}	Cabillaud rôti ^{1,2}	Saucisse fumée aux choux ^{1,2,3}	Paleron au cidre ^{1,2}	Filet de hoki aux lardons ^{1,2}	Tripes ^{1,3}	Filet Mignon ^{1,2}
Garniture	riz	Polenta aux poivrons ^{1,2}	-	Légumes en gratin	-	Pomme vapeur ^{1,2,3}	Flageolet et haricot vert ^{1,2}
	0	-	-	-	Epinard à la crème ^{1,2,3}	-	-
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Banane ³	Mousse de fruit	Entremets Vanille ¹	Clémentine ³	Mousse au chocolat	Cocktails de fruits	Paris Brest

DINER

Entrée	Potage aux brocolis ^{1,2}	Velouté de carottes ^{1,2,3}	Potage vermicelle ^{1,3}	Tapioca au lait ^{1,2}	Potage de légumes ^{1,2,3}	Potage de légumes ^{1,3}	Soupe à l'oignon ^{1,2,3}
Plat	Palette 1/2 sel ¹	Hachis parmentier ^{1,2}	Sauté de dinde ^{1,2}	Œuf dur sauce blanche ¹	Quiche aux champignons ¹	Saucisse de Strasbourg ^{1,2}	Quenelle de volaille
Garniture	lentilles	0	coquillettes	-	-	-	Purée aux 3 légumes ^{1,3}
	-	-	-	Chou-fleur ^{1,2}	Salade verte ^{1,2,3}	Petit pois ^{1,2}	-
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Entremets Pistache ¹	abricots au sirop	Poire ³	Petit Suisses aromatisés	Compote de pomme	Yaourt bio nature ²	Crème dessert caramel

Fromage à tous les repas midi et soir

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 24/11/2025

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)