

Menu du 2 au 8 Décembre 2024

Les viandes sont d'origine U.E.



<i>Lundi</i> <i>Mardi</i> <i>Mercredi</i> <i>Jeudi</i> <i>Vendredi</i> <i>Samedi</i> <i>Dimanche</i>						
<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>
Rillettes de la Sarthe	Betteraves Rouges en Salade	Champignons à la Grecques	Carottes Râpées	Tomates en Salade	Thon Mayonnaise	Chiffonnade de Saumon Fumé
Boudin Noir aux Pommes	Boulettes de Veau et Semoule de Blé Dur	Echine de Porc et Poêlée du Primeur	Sauté de Dinde et Pommes de Terre Sauté	Pavé de Hokki et Epinards à la Crème	Spaghetti Bolognaise	Bœuf Mode et Légumes d'Automne
Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages
Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Feuillantine Royale
<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>
Potage du Jour	Soupe Cultivateur	Potage Jardinier	Velouté de Légumes	Potage de Nos Campagnes	Soupe Automnale	Soupe aux Vermicelles
Lasagnes Ricotta et Epinards	Beignets de Brocolis	Croque-Monsieur	Gratin de Courgettes	Œufs en Gratin	Bouchée à la Reine	Assiette du Charcutier
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Yaourt aux Fruits	Flan au Caramel	Compote de Pommes	Yahourt Nature au Sucre de Cannes	Riz au Lait	Ile Flottante	Liégeois