




L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 16 au 22 septembre 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><i>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><i>Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i></p> <p style="text-align: center;"> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	DÎNER	Texture adaptée	
Lundi 16	Champignons aux fines herbes Escalope de dinde à la paimpolaise Coquillettes Emmental Crème yaçon créole <i>Thé ou Café</i>	Mousse de céleri Dinde hachée Purée de pommes de terre Fromage Crème yaçon créole <i>Thé ou Café</i>			 Potage 3 légumes Poisson à l'emmental Brunoise provençale Fromage Abricots au sirop <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Brunoise et poissons mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 17	Croisillon emmental Tomate farcie Maison Riz pilaf Fourme d'Ambert Fruit <i>Thé ou Café</i>	Flan au fromage Boeuf et porc hachés Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			Potage Crécy Flan de brocolis Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Flan aux brocolis mixés Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 18	Tomate vinaigrette Chipolatas Haricots blancs Brie Crème renversée <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Porc haché Purée de haricots blancs Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>			Potage à la tomate Nuggets de volaille Jardinière de légumes Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage à la tomate Jardinière et jambon hachés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 19	Salade de pâtes à l'italienne Paupiette de veau au Porto Haricots beurres Saint Nectaire Entremet poire/ caramel <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Veau haché Purée de haricots beurres Fromage Bavarois caramel <i>Thé ou Café</i>			Potage de légumes verts Gratin daupinois Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 20	Betteraves vinaigrette Moules Frites Lait de mélange Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Poisson mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			Velouté courgette vache qui rit Poêlée lyonnaise aux lardons Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou café</i>	Velouté courgette vache qui rit Poêlée et jambon mixés Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 21	Salami Rôti de dindonneau sauce niçoise Poêlée campagnarde Fournols Gélifié vanille/ chocolat <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rilette Dinde hachée Purée de carotte Fromage Gélifié <i>Thé ou Café</i>			Potage Dubarry Tortellini boscone Fromage Cubes d'ananas <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 22	Asperges blanches sauce ciboulette Rosbeef sauce bordelaise Champignons miniatures/ Pommes dauphines Cantal Chou fruits rouges <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Bavarois fruits rouges <i>Thé ou Café</i>			 Potage au potiron Poireau béchamel Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>	Potage au potiron Poireau béchamel mixé Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 16 au 22 septembre 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs