

MENU semaine 4 - SAISON AUTOMNE 2025

LUNDI 13

déjeuner

Potage ou entrée
Galette jambon, gruyère et salade verte
Chariot de fromages
Œufs au lait ou fruits
Café



dîner

Bouillon et vermicelle
Flan au Brie
Salade verte
Chariot de fromages
Chocolat liégeois ou fruits
Tisane

MARDI 14

Macédoine de légumes ou potage
Poisson vapeur
Purée de céleri
Chariot de fromages
Crème brûlée ou fruits
Café



Potage
Tortellini à la viande
Chariot de fromages
Corbeille de fruits
Tisane

MERCREDI 15

Maquereau tomate ou potage
Filet de poulet pané
Pomme de terre rissolée
Chariot de fromages
Fromage blanc ou fruits
Café ou thé



Potage
Saucisson à l'ail
Poêlée de légumes
Chariot de fromages
Café liégeois ou fruits
Tisane

JEUDI 16

Menu à thème HALLOWEEN



Potage
Tarte tomate, chèvre et basilic
Chariot de fromages
Crème pralinée ou fruits
Tisane

VENDREDI 17

déjeuner

Potage ou entrée
Poisson, crème de crustacé
Semoule
Chariot de fromages
Panna cotta ou fruits
Café



dîner

Potage
Gratin de potiron
Chariot de fromages
Onctueux vanille ou fruits
Tisane

SAMEDI 18

Potage ou entrée
Saucisse de Toulouse
Haricots blancs
Chariot de fromages
Choux chantilly ou fruits
Café



Potage
Omelette au gruyère et salade verte
Chariot de fromages
Entremet café ou Corbeille de fruits
Tisane

DIMANCHE 19

Terrine de poisson mayonnaise ou potage
Cuisse de pintade rôtie
Haricots beurre
Chariot de fromages
Pêche melba ou fruits
Café



Potage
Salade de pomme de terre et hareng
Chariot de fromages
Compote ou fruits
Tisane

