



semaine du

lundi 26 septembre 2022

Au

dimanche 2 octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

MIDI

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Taboulé

Salade De
Concombre
Vinaigrette

Quiche Aux
Fromages

Blancs De
Poireaux Sauce
Vinaigrette

Fromage De Tête

Salade D'haricots
Verts

Roulade De
Volaille Aux
Olives



Duo - Chipolatas
Aux Herbes Et
Chipolatas

Caillette De
Viande A La
Tomate

Filet De Merlu
Blanc Sauce
Méridionale

Poulet Basquaise

Parmentier De
Poisson Au Curry
Indien Et A La
Coriandre

Cannelloni
Bolognaise

Blanquette De
Veau Et Ses
Champignons Et
Carottes

Tomates
Provençales

Frite Maison

Tian De
Courgettes

Tagliatelle
Fraiche

Brocolis Sautés

Epinaud A La
Crème

Mélange 3 Riz
Gourmet



Tomme Noire
Des Pyrénées

Emmental

Tomme Blanche

Fromage A La
Coupe

Fromage A La
Coupe

Fromage A La
Coupe



Pélardons

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Fruit

Cœur Coulant Au
Chocolat

SOIR

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Coquille De La
Mer Sauce
Normande

Jambon / Beurre

Tortellini A La
Tomate

Salade De
Pomme De Terre
Avec Dés De
Betteraves - Maïs -
Thon - Dés De
Tomate - Dés De

Roulé Au
Fromage Maison

Vegetarian
Menu
individuel poulet
tomates
mozzarella 140 g



Hachis
Parmentier

Fondue De
Poireaux

Gratin de Potiron

0

0

Salade De Mâche

Fond Artichaut
Poêlé

0

Saint Môret

Fromage Fondu

Vache Qui Rit

Kiri

Mini Cabrette

Six De Savoie

Carré Frais

Pruneaux Au
Sirop

Gâteau De
Semoule

Vache Qui Rit
Liégeois De
Fruits Pomme
Châtaigne

Pomme Cuite

Flan Vanille

Mousse Au Café

Salade De Fruits



Origine France

Produit AOP

Agriculture Biologique

Produit
Local

Pêche Durable

Indication Géographique
Protégée

Label Rouge



en cas d'intoxication alimentaire demander la liste des allergènes à Mr Moisset
chef de cuisine ou Mme Ianetti responsable des commandes

Issue D'une Exploitation
Haute Valeur
Environnementale

Repas Végétarien