

Semaine 43

LUNDI

21/10/2024

Concombres à la féta

Rôti de porc

Flageolets

Fruit de saison

MARDI

22/10/2024

Macédoine mayonnaise

Steak haché

Duo de chou fleur et brocolis

Fromage

Gâteau maison

MERCREDI

23/10/2024

Pêche au thon

Aiguillettes de poulet crousty

Pommes boulangères

Fruit de saison

JEUDI

24/10/2024

Batavia aux dès de fromage

Blanquette de veau

Pâtes

Fruit de saison

VENDREDI

25/10/2024

Friand au fromage

Filet de poisson frais

Purée de potiron

Yaourt à la Vanille

GOUTER

À définir

À définir

À définir

À définir

À définir

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 44

LUNDI

28/10/2024

Salade de pâtes aux
crudités

Pilons de poulet
rôti

Petits pois au jus

Fruit de saison

MARDI

29/10/2024

Carottes râpées
vinaigrette

Chipolatas

Haricots blancs à la
tomates

Fromage blanc à la
confiture

MERCREDI

30/10/2024

Salade de riz aux
crudités

Gratin œufs durs

Aux chou fleur

Compote

JEUDI

31/10/2024

Potage de légumes

Hachis parmentier

Salade verte

Petit suisse aromatisé

VENDREDI

01/11/2024

Féié

GOUTER

A définir

A définir

A définir

A définir

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 45

LUNDI

04/11/2024

Rillettes de sardines

Jambon grill

Gratin de
butternut

Gâteau maison

MARDI

05/11/2024

Râpée de
chou rouges

Fajitas au bœuf

Salade verte

Fromage

Yaourt nature
sucré

MERCREDI

06/11/2024

Salade d'haricots
verts à l'échalote

Saucisse

Lentilles

Fromage

Fruit de saison

JEUDI

07/11/2024

Pizza au fromage

Rôti de dinde

Brocolis braisés

Fruit de saison

VENDREDI

08/11/2024

Salade verte
composée

Pâtes au saumon

Mousse au chocolat

GOUTER

A définir

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements



Semaine 46



LUNDI

11/11/2024

MARDI

12/11/2024

MERCREDI

13/11/2024



JEUDI

14/11/2024

VENDREDI

15/11/2024

Salade d'avocats

Rôti de bœuf

Frites

Fromage

Fruit de saison

Taboulé

Cordon bleu

Carottes en
persillade

Yaourt nature sucré

Batavia aux
œufs durs

Raviolis au fromage

Sauce tomate et
mozzarella

Fruit de saison

Potage vermicelle

Poisson frais du
marché

Galette de brocolis
carottes

Pâtisserie

GOÛTER

A définir

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

agap'pro

