





MENU du 13 au 19 novembre 2023

	LUNDI 13 novembre	MARDI 14 novembre	MERCREDI 15 novembre	JEUDI 16 novembre	 VENDREDI 17 novembre	SAMEDI 18 novembre	DIMANCHE 19 novembre
Midi	Tarte fine au fromage Rôti de porc aux pruneaux  Carottes Fournol Fruit	Salade verte Escalope de volaille à la crème Frites Fourme d'Ambert Fruit	Choux chinois en salade Boudin aux pommes Brie Entremet à la châtaigne	Poireaux vinaigrette Steak haché Salsifis Saint nectaire Fruit	Ramequin aux champignons Poisson sauce moutarde Brocolis Cantal Semoule	Cœur de palmier Saucisse Lentilles Tome blanche Fruit	Pâté de foie Rôti de veau Riz Bleuet des prairies Tarte aux pommes
Soir	Potage de légumes Raviolis au saumon Yaourt Compote	Potage de légumes  Œufs durs mayonnaise Comté Fruit	Potage à la tomate Pâtes à la tomate Emmental Fruit	Potage de légumes Haricots secs aux lardons Vache qui rit Flan	Potage de vermicelles Croquemonsieur Saint Paulin Fruit	Potage de légumes Rôti de dinde mayonnaise Fromage blanc Fruit	Potage de légumes Haricots verts au jus Cantal Fruit



: Fait maison

Origine de la viande : Bœuf : France ou UE - Veau : France ou UE - Agneau : France ou nouvelle Zélande

Le Menu peut sensiblement varier en fonction du régime et/ou de la texture prescrite par le médecin et/ou des difficultés d'approvisionnement