





MENU du 27 novembre au 3 décembre 2023

	LUNDI 27 novembre	MARDI 28 novembre	MERCREDI 29 novembre	JEUDI 30 novembre	VENDREDI 1 ^{er} décembre	SAMEDI 2 décembre	DIMANCHE 3 décembre
Midi	Sardine / beurre Bœuf aux carottes  Tome grise Fruit	Salade verte Cuisse de poulet Pommes de terre sautées Brie Fruit	Haricots verts en salade Escalope de veau haché Riz Bleuet des prairies Pommes cuites	Betteraves rouges aux pommes Lapin à la tomate Pâtes Saint nectaire Fruit	Carottes râpées Poisson meunière Ecrasé de pommes de terre Fournol Fruit	Salade d'endives Escalopes de dinde Choux fleur au jus Bûche du Pilat Fruit	Terrine de poisson Rôti de porc Flageolets Bleuet des prairies Tarte aux pommes
Soir	Potage de légumes Perles aux dés de jambon et coulis de tomate Cantal Compote	Potage de légumes poêlée de légumes  Mont cadî Biscuit / pâtes de fruits	Potage à la tomate Quiche lorraine Chèvre Fruit	Potage de légumes Côtes de blette à la béchamel Fourme d'Ambert Semoule	Potage de vermicelles Gratin de betternut Fromage blanc Fruit	Potage de légumes Pâte à la carbonara Petit suisse Cocktail de fruits	Potage de légumes Pâté en croûte Vache qui rit 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