

MENUS du 6/10/2025 au 10/10/2025

 = *Fait maison*

SEMAINE 41	MIDI	SOIR
LUNDI 6	Entrées variées Dos de colin à la crème d'épinard Spaghetti bolognaise Carottes de Créances façon vichy / blé Fruits de saison / dessert du jour	Crudités variées Nugget's Purée mousseline Crème Mont-blanc chocolat Fruits de saison
MARDI 7	Charcuterie de la Manche Steak de thon grillé beurre fondu Goulash hongroise Lentilles à l'ancienne / épinards à la crème Fromage AOP AOC Fruits de saison / yaourt fermier	Crudités variées Cuisse de poulet basquaise Paupiette de poisson sauce marguery Haricots verts extra fin Fromage AOP AOC Fruits de saison / dessert du jour
MERCREDI 8	Entrées variées Poisson du jour frais Longe de porc au caramel Riz pilaf / poêlée de légumes frais Fruits de saison / dessert du jour	Crudités variées Sauté de dinde au cidre Petits pois à la française Fruits de saison / pomme cuite
JEUDI 9	Entrées variées Poisson du jour frais à la provençale Tajine de volaille Boullgour / poêlée de légumes bio / sauce tomate Fromage AOP AOC Fruits de saison / yaourt fermier	Crudités variées Œufs durs sauce aurore Riz Fromage AOP AOC Fromage blanc fermier Fruits de saison
VENREDI 10	Entrées variées Filet de poisson sauce crevette Œufs durs sauce aurore Pâtes bio aux œufs frais / inflorescence de brocoli vapeur Dessert du jour Fruits de saison	<i>BONNE FIN DE SEMAINE</i>

Petit déjeuner : café, thé, chocolat, lait, yaourt – pain - beurre, confiture, miel – céréales – jus de fruit.

Composition du plateau repas : 1 entrée + 1 plat et accompagnement au choix (légumes et féculent) + salade verte + 1 fromage ou 1 laitage + 1 dessert + 1 fruit

Goûter : 2 tranches de pain et 1 barre de chocolat noir(lundi)/fruits les autres jours

* sous réserve des livraisons

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
Sophie GAUTIER



LE PROVISEUR
Vincent DURAND

