

Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia, croûtons et dés d'emmental Fricassée de volaille à l'estragon Coquillettes  au beurre Compote / biscuit	Salade de P-de-Terre et hareng Araignée de porc Salsifis au jus Fromage / fruit 	Végétarien Concombre à la crème Hachis parmentier végétal Salade  Mousse au chocolat	Carottes râpées  Filet de lieu et sauce Nantua Boulgour aux petits légumes Pâtisserie maison

Semaine du 07/10/2024 au 11/10/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts  en salade Escalope de volaille Petits pois Liégeois	Œufs mimosa au thon Sauté d'agneau Semoule Fromage AOP Fruit 	Salade composée Rôti de bœuf  Frites Pâtisserie maison	Jambon de Pays et cornichons Poisson pané Poêlée de légumes  Crème caramel

Semaine du 14/10/2024 au 18/10/2024 - Semaine du goût			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Asie Salade thaï Sauté de poulet aux nouilles asiatiques Mousse coco-mangue	Etats-Unis Coleslaw Burger Potatoes Crème glacée	Ardèche Salade au Picodon Caillette aux marrons et blettes Yaourt  aux myrtilles	Lorraine Soupe lorraine Quiche au saumon Laitue Tarte mirabelles  maison

Semaine du 04/11/2024 au 08/11/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de citrouille Cordon bleu Haricots verts  à la persillade Compote / biscuit	Duo de choux Blanquette de veau aux carottes  Fromage AOP Fruit	Végétarien Soupe de légumes Lasagnes végétariennes Batavia Fromage blanc 	Mousseron de canard Poisson du marché Epinard  à la crème Eclair au chocolat

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

