Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 02 Novembre au 08 Novembre 2026

LUNDI	**2**	*PATE DE FOIE* *CREPINETTE DE PORC* *PUREE DE POIS CASSES* *FROMAGE BLANC* *FRUIT*	*POTAGE* *SAUCISSE DE STRASBOURG* *PUREE DE POTIRON* *SIX DE SAVOIE* *MOUSSE A LA NOISETTE*
MARDI	**3**	*SALADE DE POMMES DE TERRE* *POISSON PANE* *CHOUX FLEUR BECHAMEL* *CAMEMBERT* *FRUIT*	*POTAGE* *RAVIOLIS* *SALADE* *TARTARE AUX NOIX* *COMPOTE*
MERCREDI	**4**	*CHAMPIGNONS A LA GRECQUE* *BŒUF AU JUS* *POMMES DAUPHINES* *EDAM* *ABRICOTS AU SIROP*	*POTAGE* *ŒUF MEURETTE* *HARICOTS VERTS PERSILLES* *PAVE DEMI-SEL* *SEMOULE AU LAIT*
JEUDI	**5**	*CELERI REMOULADE* *ROTI DE PORC* *CAROTTES* *CHANTENEIGE* *ANANAS AU SIROP*	*POTAGE* *JAMBON / COQUILLETTES* *CAMEMBERT* *CREME AU CHOCOLAT*
VENDREDI	**6**	*PAELLA AUX FRUITS DE MER /* *CHORIZO / POULET* *PETIT SUISSE* *TARTE AUX POMMES*	*POTAGE* *FRIAND A LA VIANDE* *SALADE* *YAOURT* *FRUIT*
SAMEDI	**7**	*ŒUF EN GELEE* *ANDOUILLETTE GRILLEE* *GRATIN DAUPHINOIS* *MIMOLETTE* *FRUIT*	*POTAGE* *ENDIVES BECHAMEL* *ROTI DE DINDE* *PETIT MOULE* *FLANBY*
DIMANCHE	**8**	*PECHE AU THON* *NAVARIN D'AGNEAU* *PETITS POIS* *CAMEMBERT* *MOKA AU GRAND MARNIER*	*POTAGE* *QUENELLE* *PUREE DE BROCOLIS* *PAVE DEMI-SEL SEL* *FRUIT*

Origine des viandes / Voir tableau joint

Les menus sont suceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés

Joséphine Normand

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard