







# Menu de la semaine

Du 21 au 25 Octobre 2024



	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Potage					Velouté de courgettes
Entrée	Betteraves cuites vinaigrette	Rillettes  cornichons Variante : Terrine de volaille et cornichons	Batavia, maïs, vinaigrette	Céleri  rémoulade	
Plat	Pizza à la mozzarella	Émincé de poulet  au jus 	Bœuf bourguignon  	Dos de cabillaud  sauce dieppoise	Sauté de porc   sauce forestière Variante : Sauté de dinde sauce forestière
Garniture	Batavia vinaigrette	Printanière de légumes	Tortis 	Courgettes  et pommes de terre	Purée de pommes de terre navets
Fromage	Tartare ail et fines herbes	Saint-Morêt	Saint-Albray		Petits suisses aromatisés
Dessert	Pomme  	Kiwi	Purée de pommes fraises	Crème vanille	Banane 



Bleu Blanc Coeur

Bio

Local

MSC

Pêche Durable

Local

Haute Valeur Environnementale

Tous nos menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Les viandes proposées sont françaises, nées, élevées et abattues en France, seule la viande d'agneau peut être européenne.



