







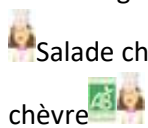















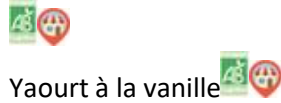

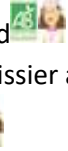
Menu

DU 14 au 18 octobre 2024

SEMAINE DU GOÛT

DEPUIS
200
ans
LA
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage à la tomate Velouté de courgettes 	Mousse de sardines Maquereaux à la moutarde 	Tomates mozzarella 	Salade Vigneronne Salade chorizo chèvre 	Salade Strasbourgeoise Salade Irlandaise 
 PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc aux pains d'épices 	RIO tomates mozzarella basilic 	Filet meunière	Boulette d'agneau Sauce tomates 	Poisson sauce hollandaise 
 ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	Purée de brocolis 	Poêlée de légumes d'Automne 	Frites	Gratin de potimarron 
 PRODUIT LAITIER	Camembert		Fromage frais	Brie 	
 DESSERT	Pommes Paires 	Yaourt à la framboise Yaourt à la vanille 	Gâteau de Potimarron 	Clémentines Kiwis	Flan pâtissier normand Flan pâtissier aux raisins 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

