



Menu

DU 30 septembre au 04 octobre 2024

DEPUIS
200 ans
LA
MÉNITRÉ 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade Atlantique  Salade fraîcheur 	Mousse de foie  Rillettes 	Salade Piémontaise  	Betteraves cuites maïs et féta à la vinaigrette  Lentilles du Puy 	 Friand au fromage Quiche aux fromages 
 PLAT PRINCIPAL	Bœuf bourguignon  	Colin sauce Américaine 	Poulet rôti  	Curry de porc  	Omelette aux poivrons 
 ACCOMPAGNEMENT	Blé à la tomate et basilic 	Carottes vichy 	Poêlée d haricots verts et tomates à l'ail 	Riz aux raisins 	Epinard à la béchamel 
 PRODUIT LAITIER		Tomme blanche	Brie 	ST Nectaire	
 DESSERT	Gâteau de semoule au coulis de fraises  Entremet vanille 	Tarte aux pommes 	Cocktail de fruits	Poires  Raisins	Raisins blancs Pommes 



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

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

