



















































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



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.

