





MENU DU LUNDI 04 AU DIMANCHE 10 NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 	Potage de saison Bœuf carottes Pommes de terre Cantal Raisin	Potage de saison Croque fromage Batavia Compote 
MARDI	Poireaux à la vinaigrette Côte de porc charcutière Pomme boulangère Comté Yaourt nature au lait entier	Potage de saison Maquereau au vin blanc Salade Salade de pomme de terre Semoule au lait
MERCREDI	Potage de saison Steack haché sauce au poivre Laitue Frites Gouda Fruits de saison	Potage de saison Flamiche Salade Compote de pêches
JEUDI 	Salade au lard Saint nectaire Pommes au four	Potage de saison Cordon bleu Riz Yaourt aux fruits
VENDREDI	Charcuteries Aile de raie aux capres Fondue de poireaux Pommes de terre à l'anglaise Vache qui rit Glace	Potage de saison Osso buco de dinde Pommes noisettes Salade de fruits
SAMEDI	Gougère Chili con carne Port salut Ile flottante	Potage de saison Tartine savoyarde Salade Compote pomme et framboise
DIMANCHE	Thon à la catalane Rôti de veau braisé Haricots verts Pommes de terre sautées Camembert Tropézienne	Potage de saison Gratin de pâtes au jambon Yaourt coco 

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés afin de présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulinsés prescrits médicalement. Les repas peuvent être modifiés en fonction des livraisons.
Tous nos potages sont enrichis en fromage.