Menu du 17 Novembre au 23 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Taboulé	Salade	Entrée mezze	Asperges	Salade coleslaw	Bruschetta de	Salade de
	composée				caponata	haricots blancs
Cordon bleu			Tagliatelles sauce	Escalope de dinde	d'aubergines	et lardons
&	Saucisses	Brochette de	forestière	à la viennoise		
Petits pois	&	volaille			Polpettone en	Rôti de porc
carottes	Lentilles	&	Fromage		papillote	&
F.,,,,,,,,,		Frites			&	Poivronnade
Fromage				&	Riz	pommes de
Salade de fruits			Crumble de fruits	Petits pois carottes		terre
Salade de Italis		Fruit	exotiques	T ctits pois carottes		
		Trait		Fromage		
						Crème pralinée
				Mousse coco	Fromage	
					Crème caramel	
	Flan chocolat					
Velouté	Potage de	Velouté	Soupe à l'oignon	Potage Crécy	Velouté aux	Velouté de
courgettes lait	légumes	parmentier			champignons	potimarron
coco curry	A l . l			Jambon	T	
Cuatin da	Agnolotti aux 7	Chaussons de	C. fo flowerting	&	Tarte	Gratin de chou-
Gratin de	fromages sauce blanche	volaille bolognaise et Mélange des	Œufs florentins	Croquettes de	courgettes et chèvre	fleur
courges	Dianche	légumes de fêtes	Mousse au chocolat	pommes de terre	chevre	
		reguilles de letes	noir	Crème au café	Compote de	Fromage blanc
	Yaourt aux fruits	Flan caramel	HOH	Creme au cale	poires	aux fruits
Yaourt vanille	mixés	Tidil calallici			polics	