MENU SEMAINE 43 du 20 au 26 octobre 2025 (sous réserve de modifications)

SEMAINE 43	Lundi 20/10/25	Mardi 21/10/25	Mercredi 22/10/25	Jeudi 23/10/25	Vendredi 24/10/25	Samedi 25/10/25	Dimanche 26/10/25
Entrée	Céleri rémoulade/Courgettes râpées au curry	Salade de pomelos crevettes et vermicelles sauce cocktail	Carottes râpées aux noix/Fonds d'artichauts ravigote	Concombre à la crème/Avocats	Rillette de la Trappe/ Salade Niçoise	Tomates vinaigrette aux herbes	Paté en croute
Régime	Céleri vinaigrette		Carottes râpées aux noix	Concombre vinaigrette	Salade Niçoise	Tomates vinaigrette aux herbes	Asperge vinaigrette
Plat	Filet de poulet sauce normande		Croc fromage	Daube de bœuf	Filet de hoki sauce crème	Crépinette au cidre	Rôti de Veau sauce Forestière
Regime	Filet de poulet au jus	Filet de porc sauce baies roses	Croc fromage	Daube de bœuf	Filet de hoki rôti	Jambon grillé	Rôti de Veau sauce Forestière
Accompagnement	Semoule / haricots beurre		Coquillettes/Piperade	Purée de courgettes	Riz créole/Epinards	Céréales à l'indienne	Poêlée de lentilles et carottes
Régime	Semoule / haricots beurre	Rosotto aux petits légumes	Coquillettes/Piperade	Purée de courgettes	Riz créole/Epinards	Céréales à l'indienne	Poêlée de lentilles et carottes
Laitage	Kiri				Brie	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Régime	Kiri				Brie	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Dessert	Petits suisse aux fruits / yaourt velouté nature		yaourt ferme de la Fremondière	Compote pêche/compote pomme ananas	Fruits	Brunoise de fruits	Flan crémeux
Régime	Petit suisse nature	Bavarois framboise et son coulis	yaourt ferme de la Fremondière	Compote pêche/compote pomme ananas	Fruits	Brunoise de fruits	Mousse noix de coco

SOIR (les entrées du soir ne concernent que les IME et le CSA)

Entrée	Rosette, beurre et cornichons	Crème de pois cassés	Velouté du potager	Betteraves au cerfeuil	Velouté de champignons	Feuilleté au fromage	Velouté Dubarry				
Régime	Choux fleur vinaigrette	Crème de pois cassés	Velouté du potager	Betteraves au cerfeuil	Velouté de champignons	Courgettes râpées	Velouté Dubarry				
Plat	Pâtes bolognaise	Paupiette de dinde provencale	Tarte thon et tomates	Cuisse de poulet méxicaine	Chausson tomates et mozarella	Pavé de saumon sauce oseille	Endive au jambon				
Régime	Pâtes bolognaise	Paupiette de dinde provencale	Tarte thon et tomates	Cuisse de poulet méxicaine	Aiguillettes de volaille	Pavé de saumon rôti	Endive au jambon				
Accompagnement	Salade	Carottes Vichy	Salade d'endives	Cœur de blé	Duo de courgettes	Brunoise provencale	Coquillettes				
Régime	Salade	Carottes Vichy	Salade d'endives	Cœur de blé	Duo de courgettes	Brunoise provencale	Coquillettes				
Laitage			Bombel								
Dessert	Pommes cuites au miel et fruits secs	Yaourt bio vanille	Prunes	Entremet pêche melba	Yaourt à la Grecque	Fromage blanc Campagnard	Poire aux épices				
Régime	Pommes cuites au miel et fruits secs	Yaourt bio vanille	Prunes	Tilili III	Yaourt à la Grecque	Fromage blanc	Poire aux épices				

Nos fournisseurs

Viande:La Chaiseronne et Pomona/Légumes:Manche Pdt et Granvill'fruits/Volaille:Sofral/Epicerie:Pro à Pro/Ultra-frais:Disfrais, Pro à Pro frais,Pomona/Poisson:Pomona Repas végétarien