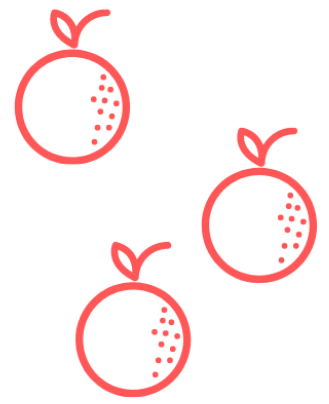
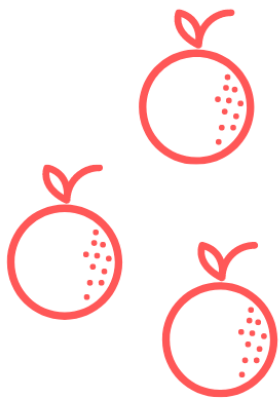


MENUS

DU 26 AU 21 OCTOBRE



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

26 AU 30

GRATIN DE PÂTES 

FROMAGE
DESSERT

HACHIS PARMENTIER
SALADE

FROMAGE
DESSERT

TAJINE
SEMOULE 

FROMAGE
DESSERT

JAMBON MADÈRE 
PÂTES 

FROMAGE
DESSERT

3 AU 7

SAUCISSES 
FRITES

FROMAGE
DESSERT

PIZZA VÉGÉ 
SALADE

FROMAGE
DESSERT

BOLOGNAISE 
PÂTES 

FROMAGE
DESSERT

POISSON 
TIAN DE LÉGUMES

FROMAGE
DESSERT

10 AU 14

SAUMON COCO 
RIZ

FROMAGE
DESSERT

SAUTÉ DE PORC 
HARICOTS BEURRE

FROMAGE
DESSERT

GRATIN DAUPHINOIS 

FROMAGE
DESSERT

ROUGAIL SAUCISSE 
BLÉ 

FROMAGE
DESSERT

17 AU 21

POULET À L'ESPAGNOL 
FRITES

FROMAGE
DESSERT

POISSON 
PURÉE DE LÉGUMES

FROMAGE
DESSERT

COUSCOUS VÉGÉ
SEMOULE

FROMAGE
DESSERT

BLANQUETTE DE POULET 
POMMES DE TERRE VAPEUR 

FROMAGE
DESSERT



Produits locaux



Fait maison

*Les menus sont susceptibles de changer selon les arrivages