



## Semaine du 30 Septembre au 06 Octobre 2024

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05	Dimanche 06
<b>Potage crème</b>  <b>Emincé de poulet (FR) à la moutarde</b> <b>Pdt Rissolées</b> <b>Salade Verte</b>  <b>Mangue au sirop</b>	<b>Crème de légume</b>  <b>Blanquette de veau (CH)</b> <b>Pommes Mousseline</b> <b>Petits pois à la française</b>  <b>Mousse * aux fruits</b>	<b>Soupe à la courge</b>  <b>Noix de jambon fumée (CH)</b> <b>Pommes fondantes</b> <b>Haricots secs</b>  <b>Yaourts aux fruits rouges</b>	<b>Crème de légume</b>  <b>Quiche au fromage</b> <b>Brocolis aux amandes</b>  <b>Compote de mirabelle</b>	<b>Potage du chef</b>  <b>Pennes aux crevettes (V) et légumes</b> <b>Salade du marché</b>  <b>Baba* à la crème</b>	<b>Bouillon</b>  <b>Boulette de viande (CH), sauce tomate</b> <b>Riz safrané</b> <b>Côtes de bettes</b>  <b>Salade de fruits</b>	<b>Potage aux légumes</b>  <b>Navarin d'agneau (IRL)</b> <b>Pommes château</b> <b>Carottes en bâtonnets</b>  <b>Flan caramel</b>

**Emincé de bœuf aux poivres (CH)**

### **2ème MENU : Civet de Chevreuil, Nouille et son gratin de courge**

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.