


**Semaine du 28 octobre au 03 novembre 2024**

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01	Samedi 02	Dimanche 03
<b>Crème de légumes</b>  <b>Tranche de porc panée (CH)</b> <b>Riz aux légumes</b> <b>Laitues romaines</b>  <b>Salade d'agrumes</b>	<b>Potage d'automne</b>  <b>Petit salé aux lentilles et saucisson vaudois(CH)</b> <b>Salade verte</b>  <b>Flan au sirop d'érable</b>	<b>Potage aux légumes</b>  <b>Ragoût de dinde (FR) aux 3 poivres</b> <b>Polenta Crèmeuse</b> <b>Salade de betteraves rouge</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Crème du chef</b>  <b>Boudin grillé (CH)</b> <b>Cornettes au beurre</b> <b>Salade mêlée</b> <b>Purée de pomme</b>  <b>Vermicelle* de marron</b>	<b>Soupe aux légumes</b>  <b>Dos de Cabillaud (ANE)</b> <b>Sauce ciboulette</b> <b>Pdt nature au beurre</b> <b>Courgettes</b>  <b>Compote de poires</b>	<b>Bouillon aux fines herbes</b>  <b>Cannellonis* Farcis aux épinards (CH)</b> <b>Carottes glacées</b>  <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Rôti de porc (CH) aux Cèpes</b> <b>Pdt Rissolées</b> <b>Endives braisées</b>  <b>Mousse chocolat</b>

Hamburger\* au paprika

**2ème MENU : Quiche aux oignons Rouges et chiffonnade de jambon cru, Salade Mêlée**

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