



## Semaine du 04 au 10 novembre 2024

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
<b>Soupe de légumes</b>  <b>Spaghetti Bolognaise (CH)</b> <b>Parmesan</b> <b>Macédoine de légumes</b>  <b>Ananas à la menthe</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Blanquette de Veau (CH)</b> <b>Pommes Mousseline</b> <b>Tomate au persil</b>  <b>Flan Vanille</b>	<b>Potage aux légumes</b>  <b>Risotto aux légumes et champignons</b> <b>Salade Mêlée</b>  <b>Pommes au four</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Saucisse à rôtir (CH) à l'échalote</b> <b>Pommes Rissolées</b> <b>Petit pois et champignons</b>  <b>Pâtisseries</b>	<b>Soupe du chef</b>  <b>Poisson Bordelaise</b> <b>Riz aux légumes</b> <b>Salade verte et maïs</b>  <b>Compote de pruneaux</b>	<b>Crème du marché</b>  <b>Tranche de porc (CH) à l'italienne</b> <b>Pâtes au beurre</b> <b>Duo de légumes</b>  <b>Blanc battu au miel</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Tajine d'agneau (IRL) aux pruneaux et amandes</b> <b>Semoule de blé</b> <b>Courgettes aux herbes</b>  <b>Fruits rouges et crème parfumée</b>

Emincé de poulet au citron (FR)

### 2ème MENU : **Papet Vaudois**

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 Maiso