

MENUS

L'équipe de restauration vous propose :
Du 10 novembre au 16 novembre 2025

LUNDI

Sardine au citron	Potage
Saucisse	Bouchées à la reine
Haricot blanc/ Carotte	Salade
Fromage	
Crème Mont-Blanc/ Biscuit	Pruneaux au thé

MARDI

Avocat	Potage
Sauté de dinde lait de coco	Galette au brie
Brocolis/ Ebly	Salade
Fromage	
Assiette gourmande	Crème dessert

MERCREDI

Piémontaise	Potage
Paupiettes de veau	Cake de poisson
Navet braisé/ Quinoa	Salade verte
Fromage	
Salade d'orange	Laitage chaud

JEUDI

Pêche au thon	Potage
Couscous	Endives au jambon
Semoule	
Fromage	
Gâteau de Savoie crème Anglaise	Yaourt aux fruits

VENDREDI

Saucisson à l'ail	Potage
Poisson	Pâtes carbonara
Fenouil/ Riz	
Fromage	
Entremet	Fruits

SAMEDI

Poireaux vinaigrette	Potage
Cuisse de poulet	Tarte fine bacon
Purée de butternut pomme de terre	Verdure
Fromage	
Poire au vin	Petit Suisse

DIMANCHE

Crevettes marinées	Potage
Rôti de bœuf	Julienne de légumes
Pomme de terre/ Courgettes	Dés de poulet
Fromage	
Gâteau exotique	Fruits

MAISON

Vain-Charles

MENUS

L'équipe de restauration vous propose :

Du 17 novembre au 23 novembre 2025

LUNDI

Rillettes
Blanquette de veau
Riz/ Champignons
Fromage
Salade de fruits

Potage
Gratin de potimarron

Fromage blanc

MARDI

Salade de mâche et gésiers
Petit salé aux lentilles

Fromage
Crème brûlée

Potage
Hachi parmentier
Salade

Fruits

MERCREDI

Toast camembert et miel
Sauté de poulet
Légumes tajine/ Semoule
Fromage
Mousse chocolat

Potage
Bruschetta
Salade

Riz au lait

JEUDI

Surimi ananas et riz
Lasagnes
Salade verte
Fromage
Tarte Bourdaloue

Potage
Croque-Monsieur
Verdure

Yaourt caramel

VENDREDI

Haricot blanc vinaigrette
Poisson
Chou de Bruxelles/Ebly
Fromage
Liégeois café

Potage
Flan de légumes

Banane

SAMEDI

Cake au thon
Sauté de porc
Pâtes/ céleri
Fromage
Œufs au lait

Potage
Petit pois/ Lardons

Compote

DIMANCHE

Terrine de saumon
Rôti de veau aux herbes
Pommes rissolées/ Haricot vert
Fromage
Pâtisserie

Potage
Assiette Anglaise
Salade

Entremet

MAISON

Vain-Charles