

MENUS DU 19 OCTOBRE AU 25 OCTOBRE 2026

LUNDI

Œufs mayonnaise
Lapin aux pruneaux
Tagliatelles/ Poivrons
Fromage
Fromage blanc

Potage
Chou fleur béchamel
Lardons
Laitage chaud



MARDI

Chèvre chaud aux noix
Boulette de bœuf à la tomate
Quinoa/ Haricots beurre
Fromage
Fruits

Potage
Tarte poireaux
Oeufs au lait

MERCREDI

Carottes râpées
Tajine de dinde aux fruits secs
Légumes tajine
Fromage
Cube de pêches

Potage
Flammenküche
Verdure
Yaourt



LE JEUDI ... C'EST HALLOWEEN

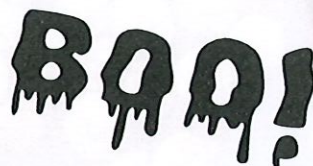
Apéritif et Amuse bouches
Gratiné de canard
au potimarron
Gâteau à la citrouille

Potage
Omelette aux
fines herbes
Laitage chaud

VENDREDI

Nem de poulet et salade
Poisson
Riz/ Chou romanesco
Fromage
Crêpes confiture

Potage
Croque Monsieur
Verdure
Fruits



SAMEDI

Rillettes
Escalope Milanaise
Boulgour/ Champignons
Fromage
Cocktail de fruits

Potage
Gratin de légumes oubliés
Flanby chocolat



DIMANCHE

Asperges
Joue de porc au cidre
Pomme de terre/ Panais
Fromage
Pâtisserie

Potage
Feuilleté saumon
Salade
Entremet



Menus du 05 octobre au 11 octobre 2026

LUNDI

Sardine au citron
Saucisses
Haricots blancs/ Carottes
Fromage
Crème mont blanc biscuit

Potage
Bouchées à la reine
Salade
Pruneaux au thé



MARDI

Avocat
Sauté de dinde lait de coco
Brocolis/ Ebly
Fromage
Fruits

Potage
Galette au brie

Entremet



MERCREDI

Piémontaise
Paupiette de veau
Navets braisés/ Quinoa
Fromage
Salade d'orange

Potage
Cake de poisson
Salade

Yaourts aux fruits



JEUDI

Pêches au thon
Couscous
Semoule/ Légumes
Fromage
Gâteau de Savoie crème Anglaise

Potage
Endives au jambon

Laitage chaud



VENDREDI

Saucisson à l'ail
Poisson
Fenouil/ Riz
Fromage
Entremet

Potage
Pâte carbonara

Fruits



SAMEDI

Poireaux vinaigrette
Cuisse de poulet
Purée de butternut/ Haricots
Fromage
Poires au vin

Potage
Tarte fine au bacon
Salade

Petit Suisse



DIMANCHE

Crevettes marinées
Rôti de bœuf
Pomme de terre fondante
Fromage
Pâtisserie

Potage
Julienne de légumes
Dés de poulet

Fruits

