MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 8 NOVEMBRE 2026

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 VERTE
FRUITS

MERCREDI

TOAST CAMEMBERT ET MIEL
SAUTÉ DE POULET
LÉGUMES TAJINE/ SEMOULE
FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT



POTAGE
ŒUFS FLORENTINE
VERDURE
YAOURT CARAMEL

JEUDI

SURIMI ANANAS
LASAGNES
SALADE VERTE
FROMAGE
TARTE BOURDALOUE



POTAGE
CROQUE MONSIEUR
VERDURE
BANANE

VENDREDI

HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE
POISSON
CHOUX DE BRUXELLES
FROMAGE
LIÉGEOIS CAFÉ



POTAGE
FLAN DE LÉGUMES
LAITAGE CHAUD

SAMEDI

CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE PORC
PÂTES/ CUBES DE CÈLERI
FROMAGE
OEUFS AU LAIT



POTAGE
PETIT POIS
LARDONS
COMPOTE

DIMANCHE

TERRINE DE SAUMON
RÔTI DE VEAU AUX HERBES
POMMES RISSOLÉES/ HARICOT VERT
FROMAGE
PÂTISSERIE



POTAGE
CHARCUTERIE
SALADE VERTE
ENTREMET