

MENUS

Du 12 au 18 Octobre 2026

DEJEUNER

DINER

B
R
E
T
A
G
N
E

P
R
O
V
E
N
C
E

N
O
R
D

A
R
D
E
C
H
E

A
L
S
A
C
E

P
E
R
I
G
O
R
D

B
O
U
R
G
O
G
N
E

Lundi

Coquille bretonne
Ragout bigouden
Et ses légumes
Fromage
Far breton



Mardi

Salade niçoise
Daube provençale
Ratatouille/pdt
Fromage
Tropézienne



Mercredi

Salade d'endive
Carbonade flamande
Chou rouge à la flamande
Maroilles
Tarte au sucre



Jeudi

Salade ardéchoise
Bombine ardéchoise
Et ses légumes
Fromage
Clafoutis myrtille



Vendredi

Crudité alsacienne
Choucroute
Fromage
Forêt noire



Samedi

Salade périgourdine
Confit de canard
Pdt grenaille/h-vert
Fromage
Gâteau aux noix



Dimanche

Cassolette d'escargot
Potée bourguignonne
Et ses légumes
Fromage époisses
Flamusse aux pommes



Lundi

Soupe de poisson
Croustillant fromage/salade
Camembert
Compote

Mardi

Potage
Tarte méditerranéenne
Fromage
Pêche au coulis de framboise

Mercredi

Potage de légumes
Gratin de poisson
Fromage
Compote de banane

Jeudi

Soupe au chou
Courgette farcie
Fromage blanc et crème de marron

Vendredi

Potage de légumes
Quiche lorraine
VQR
Compote pomme cannelle

Samedi

Crème d'endive
Pommes de terre sarladaise
Brie
Fromage blanc vanille

Dimanche

Potage de légumes
Hachis Parmentier
Fromage
Yaourt aromatisé

L
A

S
E
M
A
I
N
E

D
U

G
O
Û
T

Menus sous réserve de modification

Viande d'origine ; France-UE