

MENUS

Du 14 au 20 septembre 2026

DEJEUNER

Lundi

Salade d'artichaud
Langue de bœuf en piquante
Légumes du pot
Fromage
Liégeois vanille

Mardi

Sardine à l'huile-citron
Poisson du jour sauce beurre blanc
Gratin chou-fleur-carotte-pdt
Munster
Tarte aux prunes

Mercredi

Poireaux vinaigrette
Potée bourguignonne
Tomme
Fruit

Jeudi

Salade perle marine
Filet de poulet rôti
Pommes frites
Camembert
Flan pâtissier

Vendredi

Salade de pdt-hareng
Blanquette de poissons
Riz pilaf/carotte glacée
Emmental
Fruit

Samedi

Riz niçois
Sauté de porc à la moutarde
Purée brocolis/purée pdt
St albray
Fruit

Dimanche

Cassolette fruit de mer
Canard à l'orange
Navets glacés / Pommes vapeurs
Emmental
Chou à la crème

DINER

Lundi

Potage au vermicelle
Quiche tomate-chèvre
Fromage
Semoule au lait

Mardi

Potage aux perles
Jambon blanc/purée
Kiri
yaourt aromatisé

Mercredi

Potage
Tartiflette/salade
Poire chocolat

Jeudi

Potage de légumes
Omelette/cotes de bettes
Petit suisse
Crème renversée caramel

Vendredi

Potage
Cannelloni
Mimolette
Fruit au sirop

Samedi

Potage au tapioca
Rillons
Pdt au beurre
Tartare
Crème pistache

Dimanche

Potage vermicelle
Hachis Parmentier/salade
Yaourt
Compote

