



MENUS

Du 19 au 25 Octobre 2026



DEJEUNER

Lundi 19

Betterave rouge
Saucisse de Toulouse
Carotte/lentilles
Fromage
Fruit

Mardi 20

Pâté de campagne, cornichon
Poisson sauce citron
Epinard/pdt
Fromage
Flan coco

Mercredi 21

Andouille de vire
Couscous
Camembert
Crème brûlée

Jeudi 22

Poireaux vinaigrette
Steak haché bœuf sauce poivre
Frites
Chèvre
Fruit

Vendredi 23

Salade Strasbourgeoise
Filet de poisson, sauce beurre blanc
Ratatouille/semoule
Tomme
Panna cotta

Samedi 24

Salade méli-mélo
Rôti de lapin sauce moutarde
Poêlée de légumes bretonne
Reblochon
Fruit

Dimanche 25

Terrine de saumon sauce cocktail
Rôti de veau aux champignons
Pdt rissolées/salsifis
Coulommier
Bavarois cappuccino

Menus sous réserve de modifications
Viande d'origine ;



**En octobRE
on REcule
d'une heure.
Et, en AVRil
on AVance
d'une heure.**

**Attention !!!
changement d'heure
ce week-end**



DINER

Lundi

Potage au vermicelle
Gratin de légumes au lardon
Vache qui rit
Crème dessert

Mardi

Potage perles
Tomates farcies/riz
Faisselle
semoule au lait caramel

Mercredi

Potage de légumes
Ravioli
Tartare
Fruit au sirop

Jeudi

Potage tapioca
Omelette-endive braisée
soignon
Banane

Vendredi

Potage de légumes
Gésiers de volaille, sauce brune
Pdt
Vache qui rit
Crème praliné

Samedi

Potage de légumes
Quiche provençale/salade
Gruyère
Poire cuite

Dimanche

Potage de légumes
Hachis Parmentier
Petit-suisse
Compote