



MENUS

Du 26 Octobre au 1 Novembre 2026



DEJEUNER

Lundi 26

Taboulé
Rôti de dinde à la crème
Petit pois-carotte
Fromage
Liégeois chocolat



Mardi 27

Poireaux vinaigrette
Poisson sauce bordelaise
Pommes de terre vapeur/épinard
Camembert
Clafoutis



Mercredi 28

Salade de pomme de terre et hareng
Blanquette de veau
Et ses légumes
Bleu d'Auvergne
Fruit

**"Le jour a des yeux,
la nuit à des oreilles".**

Proverbe persan.

Jeudi 29

Pâté de campagne/cornichon
Palette de porc sauce moutarde
Lentille/panais
Babybel
Tarte myrtille



Vendredi 30

Céleri rémoulade
Poisson sauce citron
Riz à l'espagnole
Mimolette
Fruit

Samedi 31

Salade de carotte-betterave
Ragout de sorcière
Et ses légumes
Camembert
Pâtisserie d'halloween

Dimanche 1

Terrine de foie de volaille
Coq au vin
Pdt/haricot plat
Comté
Cheesecake caramel

DINER

Lundi

Potage de légumes
Boudin blanc
Purée 3 légumes
Fromage
Crème dessert

Mardi

Potage aux lettres
risotto au poulet
Boursin
Fruit au sirop

Mercredi

Potage de légumes
Charcuterie
PDT et fromages raclette
Chanteneige
pomme cuite au caramel

Jeudi

Potage de légumes
Endive au jambon
Ptit louis
Fromage blanc fruit

Vendredi

Potage de légumes
Pâté en croûte/salade
P'tit brun
Compote

Samedi

Potage de légumes
Quiche à la citrouille
petit suisse
Duo agrume



Dimanche

Potage vermicelle
Boulette d'agneau sauce curry
Purée de pommes de terre
Yaourt mix fruit

Menus sous réserve de modification
Viande d'origine ; France-UE

