

MENUS

Du 28 septembre au 4 Octobre 2026

DEJEUNER

Lundi 28

Champignons à la grecque
Boudin noir grillé
Purée aux deux pommes
Laitage
Fruit

Mardi 29

Salami-rosette
Filet de poisson, sauce citron
Lasagne de légumes
Brie
Flan aux pommes

Mercredi 30

Carottes râpées vinaigrette
Choucroute Alsacienne
Comté
Poire cuite chocolat

Jeudi 1

Haricot vert vinaigrette
Moules marinières
Frites
Camembert
Fruit

Vendredi 2

Pâté de tête cornichons
Saumon à l'oseille
Semoule et poireaux à la crème
Boursault
Gâteau à l'ananas

Samedi 3

Méli Mélo
Échine de porc au cidre
Macaroni/ poêlée de champignons
Coulommier
Fruit

Dimanche 4

Avocat aux crevettes
Sauté d'agneau
Flageolets/chou romanesco
Fourme d'Ambert
Gâteau roulé fraise

DINER

Lundi

Potage de légumes
Tortillas/endive braisée
Fromage
Riz au lait

Mardi

Potage vermicelle
Œufs à la florentine
Babybel
Duo d'agrumes

Mercredi

Potage vermicelle
Spaghetti bolognaise
Petit-suisse
Salade de fruits

Jeudi

Potage au tapioca
Tomate farcie/riz
Fromage de chèvre
Yaourt mix fruit

Vendredi

Potage de légumes
Jambon grill/purée
Emmental
Brioche perdue

Samedi

Potage de légumes
Bouché à la reine
Faisselle
Pruneau au vin

Dimanche

Potage de légumes
Blanc de dinde
Salade verte
Yaourt
Compote

UN CHAT AVEC DES MOUFLES,
N'ATTRAPE PAS DE SOURIS.



Menus sous réserve de modification

Viande bovine d'origine :