

MENUS

Du 5 au 11 Octobre 2026

DEJEUNER

Lundi 5

Céleri rémoulade
Lasagne bolognaise
Salade verte
Fromage
Fruit

Mardi 6

Salade niçoise
Filet de poisson à la provençale
Fondue d'épinard/pdt
Petit suisse
Mille-feuilles

Mercredi 7

Sardine à l'huile
Paëlla
Faisselle
Fruit

Jeudi 8

Macedoine_oeuf dur
Palette provençale
Frites
Petit-suisse
Liégeois vanille

Vendredi 9

Duo saumon
Ballotine de volaille au champignons
Carotte/gratin dauphinois
Fromage
Tarte citron meringuée

Samedi 10

Terrine de légumes
Tête de veau ravigote
Légumes du pot/pdt
Comté
Fruit

Dimanche 11

Avocat au thon
Coq au vin
Gratin dauphinois/duo carotte
Morbier
Charlotte au poire

DINER

Lundi

Potage perle
Rillon/pdt sautée
Fromage
Crème vanille

Mardi

Potage de légumes
Chou farci
petit moulé
Salade de fruit

Mercredi

Potage vermicelle
Omelette/galette pdt
Cantal
Banane

Jeudi

Potage de légumes
Quiche à l'oignon/stade
Boursin
Flan nappé caramel

Vendredi

Potage tapioca
Quenelle sauce aurore/purée légumes
Fromage blanc
Semoule au lait

Samedi

Potage de légumes
Endive au jambon
Kiri
Crème praliné

Dimanche

Potage aux lettres alphabets
Jambon grillé sauce brune
Purée de pomme de terre
Yaourt
Compote



**En octobre,
il n'y a pas de manteau
doit en trouver
un bientôt.**