

MENU

Du 7 au 13 Septembre 2026

DEJEUNER

Lundi

Betterave rouge vinaigrette
Cassoulet Toulousain
Fromage
Fruit

Mardi

Fromage de tête persillé
Filet de poisson bordelaise
Poireaux / Riz créole
Camembert
Eclair chocolat

Mercredi

Tomate mimosa
Poulet sauté basquaise
Courgettes/pâtes
Fromage
Fruit

Jeudi

Salade d'endives au bleu
Steak haché bœuf à l'échalote
Pommes frites
Coulommier
Far aux pruneaux

Vendredi

Cervelas vinaigrette
Filet de poisson à la crème (**Frais**)
Ratatouille/ Semoule
Chèvres
Chou chantilly

Samedi

Salade piémontaise
Palette de porc à la diable
Carotte/lentilles
Bleu
Liégeois café

Dimanche

Coquille de poisson froide
Coq au vin
Poêlée de légumes campagnarde
Reblochon
Bavarois

DINER

Lundi

Potage
boudin blanc/purée
Petit suisse
Crème dessert

Mardi

Potage
Omelette
Endive braisée
Boursin
banane

Mercredi

Potage
Quiche poireaux/salade
P'tit Louis
Yaourt mix fruit

Jeudi

Potage
Lasagne ricotta-épinard
St Paulin
Fruit

Vendredi

Potage
Tomate farcie/riz
Vache qui rit
Fruit au sirop

Samedi

Potage
Pdt au lard
Faisselle
Crème dessert

Dimanche

Potage
Lasagne de thon
Fromage blanc
Compote



**Le coq en septembre
chantant la matinée,
annonce une abondante rosée.
Septembre humide,
pas de tonneaux vides.**

