



Menu de la semaine (5) du 7 au 13 septembre 2026



Déjeuner

Diner

lundi 7 septembre 2026

VELOUTE D'ASPERGES
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE
MARCHAND DE VIN
CHOUX ROMANESCO
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE
RISOTTO PARMESAN/CHAMPIGNONS
SALADE VERTE
ENTREMETS VANILLE

mardi 8 septembre 2026

PASTEQUE
LANGUE DE BŒUF SAUCE
PIQUANTE
PATES
FROMAGE
GLACE

POTAGE
JAMBON
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
COMPOTE P.BANANE

mercredi 9 septembre 2026

POTAGE
CUISSÉ DE POULET
PETITS POIS
FROMAGE
RIZ AU LAIT

POTAGE
TARTE THON/ASPERGES VERTES
SALADE VERTE
POMME CUITE

jeudi 10 septembre 2026

SALADE COMPOSEE : cœur de
palmier, tomates, œuf, ciboulette
SAUCISSE
LENTILLES
FROMAGE
PATISSERIE

POTAGE
MELANGE BŒUF/COURGETTES
SALADE VERTE
FROMAGE BLANC SUCRE

vendredi 11 septembre 2026

POTAGE
MOULES
FRITES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE
ŒUF DUR
FOND D'ARTICHAUT A LA CREME
MOUSSE AU CHOCOLAT

samedi 12 septembre 2026

MAQUEREAU A LA MOUTARDE
SAUTE DE DINDE
RATATOUILLE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE
CAKE LARDONS/OLIVES
SALADE VERTE
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL

dimanche 13 septembre 2026

TOMATES MOZZARELLA
ROTI DE BŒUF
TAGLIATELLES
FROMAGE
PATISSERIE

POTAGE
GALANTINE DE VOLAILLE
POIREAUX VINAIGRETTE
CREME DESSERT PRALINE

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements