

Menu de la semaine (6) du 14 au 20 septembre 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 14 septembre 2026	POTAGE SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS VERTS FROMAGE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	POTAGE GRATIN DAUPHINOIS COMPOTE P.BANANE
mardi 15 septembre 2026	CHOU BLANC AUX DES DE FROMAGE BOUDIN NOIR POMMES CUITES FROMAGE CREME RENVERSEE	POTAGE COURGETTE/KIRI MELANGE DE FARCE ET DE TOMATES ET RIZ MANDARINES AU SIROP
mercredi 16 septembre 2026	POTAGE EMINCE DE DINDE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POISSON MACEDOINE MAYONNAISE ENTREMETS VANILLE
jeudi 17 septembre 2026	PASTEQUE SAUTE DE BŒUF FLAGEOLETS FROMAGE TARTELETTES AUX FRUITS	POTAGE ŒUF DUR EPINARDS A LA CREME LIEGEOIS CHOCOLAT
vendredi 18 septembre 2026	POTAGE POISSON BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE DE BOLET PIEMONTAISE COCKTAIL DE FRUITS
samedi 19 septembre 2026	POTAGE ESCALOPE VIENNOISE SALSIFIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE SALADE DE PATES, SAUCISSE DE FRANCFORT, TOMATES, CORNICHONS CREME DESSERT PRALINE
dimanche 20 septembre 2026	MELON LAPIN A LA MOUTARDE POMMES DUCHESSE FROMAGE ECLAIR AU CAFE	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE YAOURT AROMATISE

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