

Menu de la semaine (1) du 21 au 27 septembre 2026



Déjeuner

Diner

lundi 21 septembre 2026	POTAGE SAUTE DE BŒUF A L'ESTRAGON PUREE FROMAGE ENTREMETS PRALINE	POTAGE SOUFFLE AU FROMAGE SALADE VERTE COMPOTE DE POMMES
mardi 22 septembre 2026	SAUCISSON A L'AIL EMINCE DE DINDE SAUCE COCO/CURRY RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER SALADE VERTE ENTREMETS PISTACHE
mercredi 23 septembre 2026	POTAGE AU POTIRON ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS SALSIFIS FROMAGE POMME CUITE	POTAGE PATES A LA BOLOGNAISE COMPOTE POMMES FRAISE
jeudi 24 septembre 2026 	REPAS DE LA FORET CHAMPIGNONS FARCIS BOURSIN/RILLETES SAUTE DE SANGLIER AUX AIRELLES POMMES FORESTIERS FROMAGE FORET NOIRE	POTAGE TARTE POIREAUX/CHEVRE SALADE VERTE PECHES AU SIROP
vendredi 25 septembre 2026	POTAGE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE PUREE DE PATATES DOUCES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE MOUSSE CHOCOLAT
samedi 26 septembre 2026	POTAGE SAUTE DE PORC CHARCUTIER HARICOTS BLANCS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ENDIVES AU JAMBON LIEGEOIS CAFE
dimanche 27 septembre 2026	ASPERGE A LA CREME ROTI DE BŒUF POMMES ROSTI FROMAGE PATISSERIE	POTAGE GRATIN DE COTE DE BLETES AUX LARDONS 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