

Menu de la semaine (2) du 28 septembre au 4 octobre 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 28 septembre 2026	SARDINES A L'HUILE CUISSÉ DE POULET RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DE CHOU-FLEUR SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS
mardi 29 septembre 2026	ŒUF MIMOSA GESIERS PÂTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE A LA RILLETTE FROMAGE COMPOTE
mercredi 30 septembre 2026	VELOUTE CAROTTES/BUTTERNUT HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP	POTAGE BLANQUETTE DE POISSON (carottes, champignons) FROMAGE RIZ AU LAIT
jeudi 1 octobre 2026	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUCISSE LENTILLES FROMAGE PÂTISSERIE MAISON	POTAGE OMELETTE AU FINES HERBES SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ
vendredi 2 octobre 2026	TERRINE DE CAMPAGNE FILET DE POISSON BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CONTI (lentilles) GRATIN DE PÂTES SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT
samedi 3 octobre 2026	TABOULE PALERON DE BŒUF CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CRÈME SALADE VERTE FROMAGE CRÈME DESSERT
dimanche 4 octobre 2026	AVOCAT MAYONNAISE CANARD PUREE DE PANAI FROMAGE PÂTISSERIE	POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE FROMAGE PETIT SUISSE

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