



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



	Déjeuner	Diner
lundi 28 septembre 2026	POTAGE CUISSÉ DE POULET BASQUAISE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE ENTREMETS CITRON
mardi 29 septembre 2026	ŒUF MIMOSA STEAK DE VEAU SAUCE AU BLEU PATES FROMAGE MOUSSE FRUIT	POTAGE TARTE A LA RILLETTE FROMAGE BLANC AROMATISE
mercredi 30 septembre 2026	VELOUTE DE BOLET HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE BLANQUETTE DE POISSON (carottes, champignons) SEMOULE AU LAIT
jeudi 1 octobre 2026	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUCISSE LENTILLES FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE ŒUF BROUILLE A LA PORTUGAISE SALADE VERTE COMPOTE POMMES BANANE
vendredi 2 octobre 2026	POTAGE FILET DE COLIN AU COULIS DE POIVRONS BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DE PATES AUX DES DE JAMBON SALADE VERTE LIEGEOIS CHOCOLAT
samedi 3 octobre 2026	POTAGE PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE CHOUX ROMANESCO FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE CREME DESSERT VANILLE
dimanche 4 octobre 2026	AVOCAT MAYONNAISE CANARD AU MIEL PUREE DE PANAI FROMAGE PATISSERIE	POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE NOVLY CARAMEL

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