

Menu de la semaine (4) du 12 au 18 octobre 2026



LE GOUT : PARTONS UNE SEMAINE EN ITALIE

	Déjeuner	Diner
lundi 12 octobre 2026	POTAGE ESCALOPE DE DINDE BLETTES A LA CREME FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POMMES DE TERRE MAROILLES PATES A LA CARBONARA FROMAGE BLANC AROMATISE
mardi 13 octobre 2026	SALADE CAPRESE : TOMATES/MOZZARELLA/BASILIC PALERON DE BŒUF GARNITURE DE CELERIS FROMAGE POMME CUITE	POTAGE VERMICELLE JAMBON BLANC PETITS POIS ENTREMETS SPECULOOS
mercredi 14 octobre 2026	POTAGE MINESTRONE CUISSE DE POULET CŒUR DE BLE FROMAGE MIRABELLES AU SIROP	POTAGE AIGUILLETTE DE POISSON PANE PUREE DE CAROTTES ENTREMETS AU CHOCOLAT
jeudi 15 octobre 2026	ENDIVES AU BLEU TETE DE VEAU POMMES VAPEUR FROMAGE TIRAMISU	POTAGE GRATIN DE POTIRON SALADE VERTE ANANAS AU SIROP
vendredi 16 octobre 2026	POTAGE FILET DE HOCKY SAUCE BEURRE BLANC RIZ FROMAGE COMPOTE DE POMME/FRAMBOISES	POTAGE SALSIFIS BOLOGNAISE PANNA COTTA AUX COULIS DE FRUITS ROUGES
samedi 17 octobre 2026	POTAGE SAUTE DE PORC PUREE LE GRANA PADANO FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE NOVLY CARAMEL
dimanche 18 octobre 2026	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE OSSO BUCCO A LA MILANAISE PATES FROMAGE BAVAROIS FRAMBOISE	POTAGE GALANTINE HARICOTS VERTS LIEGEOIS

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