

Menu de la semaine (5) du 19 au 25 octobre 2026



Déjeuner

Diner

lundi 19 octobre 2026

**SALADE COLESLAW (chou,
carottes)
SAUTE DE DINDE
PUREE DE POIS CASSES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**POTAGE
ENDIVES AU JAMBON

FROMAGE
ENTREMETS**

mardi 20 octobre 2026

**BETTERAVES ROUGES
POT AU FEU
ET SES LEGUMES
FROMAGE
MOUSSE**

**POTAGE
SOUFFLE AU FROMAGE
SALADE VERTE
FROMAGE
COMPOTE**

mercredi 21 octobre 2026

**POTAGE TOMATE VERMICELLE
BOUDIN BLANC
POMMES CUITES
FROMAGE

FROMAGE BLANC AU COULIS
EXOTIQUE**

**POTAGE
POMMES DE TERRE A LA CREME
SALADE VERTE
FROMAGE

FRUIT DE SAISON**

jeudi 22 octobre 2026

**SARDINE
CHOUROUTE

FROMAGE

PATISSERIE MAISON**

**POTAGE CRECY (carottes)
BOUCHEE A LA REINE
SALADE VERTE
FROMAGE

FRUITS AU SIROP**

vendredi 23 octobre 2026

**ŒUF MIMOSA

FILET DE POISSON
EPINARDS A LA CREME
FROMAGE
ENTREMETS**

**POTAGE

CROQUE-MONSIEUR
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUITS AU SIROP**

samedi 24 octobre 2026

**POIREAUX VINAIGRETTE
LANGUE DE BŒUF
PATES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON**

**POTAGE
TARTE A L'OIGNON
SALADE VERTE
FROMAGE
COMPOTE**

dimanche 25 octobre 2026

**ASPERGE A LA CREME
PINTADE
POEELE FORESTIERE
FROMAGE
PATISSERIE**

**POTAGE
RILLETES
POMMES DE TERRE
FROMAGE
CREME DESSERT**

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