

Menu de la semaine (6) du 26 octobre au 1 novembre 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 26 octobre 2026	POTAGE HACHIS PARMENTIER MACHE FROMAGE QUETSCHES AU SIROP	POTAGE GRATIN DE CHOU-FLEUR AUX LARDONS SEMOULE AU LAIT
mardi 27 octobre 2026	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE DE DINDE RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ALPHABET CAKE A LA CAROTTE SALADE VERTE MOUSSE CREME BRULEE
mercredi 28 octobre 2026	POTAGE ROTI DE PORC FRITES FROMAGE COMPOTE POMMES POIRE	VELOUTE D'ASPERGE OMELETTE AU FROMAGE TOMATES ROTIES CREME DESSERT CAFE
jeudi 29 octobre 2026	CELERI REMOULADE SAUTE DE BŒUF EBLV FROMAGE CHOU A LA CREME	POTAGE TARTE LARDONS, RACLETTE, OIGNONS FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES
vendredi 30 octobre 2026	POTAGE FILET DE POISSON SEMOULE AUX EPICES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE JAMBON BRAISE HARICOTS VERTS PETIT SUISSIE AROMATISE
samedi 31 octobre 2026	POTAGE ASPERGE ET CROUTONS SAUTE DE PORC SALSIFIS FROMAGE COMPOTE POMMES FRAISE	POTAGE LENTILLES LARDONS CAROTTES CREME DESSERT CHOCOLAT
dimanche 1 novembre 2026 	PATE DE CAMPAGNE CUISSE DE CANETTE ROSTI FROMAGE TARTE CITRON MERINGUEE	POTAGE POEELE DE LEGUMES AU DES DE VOLAILLE LIEGEOIS VANILLE

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