

MENUS

Du 28 septembre au 4 Octobre

Déjeuner

Champignons à la Grecque
Boudin noir
Purée de pommes de terre
Fromage
Fruit

Lundi

Potage de légumes
Tortillas
Endives braisées
Fromage
Riz au lait

Mardi

Salami-rosette
Filet de poisson, sauce citron
Lasagnes de légumes
Brie
Flan aux pommes

Potage St-Germain
Spaghetti bolognaise
Babybel
Duo d'agrumes

Mercredi

Carottes râpées
Choucroute alsacienne
Comté
Poire cuite au chocolat

Velouté de tomates
Lasagnes au saumon
Petit suisse
Salade de fruits

Jeudi

Poireaux vinaigrette
Bœuf bourguignon
Duo de carottes, pâtes
Camembert
Fruit

Potage de légumes
Tomates farcies, riz
Chèvre
Yaourt mixé aux fruits

Vendredi

Pâté de campagne
Saumon à l'oseille
Poireaux à la crème, semoule
Boursault
Mousse chocolat

Velouté choisy
Jambonneau, purée pomme de terre
Emmental
Brioche perdue, crème anglaise

Samedi

Salade méli-mélo
Echine de porc au cidre
Poêlée de champignons, macaronis
Coulommiers
Fruit

Potage de légumes
Bouchée à la reine
Faisselle
Pruneaux au vin

Dimanche

Avocat aux crevettes
Navarin printanier
Courgettes, flageolets
Fourme d'Ambert
Tourbillon poire caramel



Crème d'asperges
Blanc de dinde
Salade verte
Yaourt
Compote

Menus du lundi 5 au dimanche 11 Octobre 2026

	Midi	Soir
Lundi	Céleri rémoulade Lasagnes à la bolognaise, salade Camembert Fruit	Potage de légumes Rillons, PdT sautées Fromage Crème dessert
Mardi	Salade niçoise Filet de poisson à la provençale Fondue de poireaux, PdT vapeur Comté Millefeuilles	Potage dubarry Chou farci et salade Vache qui rit Fruit
Mercredi	Sardine à l'huile-citron Paëlla St-nectaire Madeleines crème anglaise	Potage poireaux/PdT Omlette, galette de PdT Faisselle Banane
Jeudi	Concombre provençale carottes Mousse chocolat	Palette Lentilles, Brie Beignet pomme
Vendredi	Betterave rouge vinaigrette Aile de raie sauce câpres riz pilaf Bleu Far aux pruneaux	Potage Crécy Quenelle sauce aurore Purée 3 légumes Samos Semoule au lait
Samedi	Terrine de légumes Tête de veau ravigote Légumes du pot Cantal Fruit	Potage légumes Endives au jambon Kiri Compote
Dimanche	PdT,thon, oeufs vin carottes, gratin dauphinois Munster Tartelette citron	Crème de volaille Jambon grillé sauce madère Purée de pommes de terre au fromage Chanteneige Yaourt mix fruit

Menus sous réserve de modifications.

Menus du 12 au 18 Octobre 2026 - Semaine du Goût

	Midi	Soir
Lundi Bretagne	Coquille bretonne Ragoût bigoden Pdt carottes chou vert Fromage Tiramisu breton au caramel	 Potage de légumes Croustillant fromage Salade verte Petit-suisse Compote
Mardi Périgord	Salade Confit de canard au poivre Pdt sarladaises Fromage Gâteau au noix	Potage de légumes Pâté à la lochoise Petit Louis Pêche couli framboise
Mercredi Nord	Salade d'endives Carbonade flamande Chou rouge à la flamande Fromage Tarte au sucre	Potage Crécy Gratin de poisson aux petits légumes Fromage Compote
Jeudi Alsace	Salade alsacienne Choucroute Camembert Forêt noire	Potage à l'oignon Courgette farcie Salade verte Chèvre Fromage blanc vanille
Vendredi Provence	Salade provençale Daube provençale Ratatouille Fromage Calisson d'Aix	Potage de légumes Tarte méditerranéenne Salade verte Fromage Compote de pomme
Samedi	Concombre à la crème Rôti de porc Carotte, chou-vert, oignon Fromage Fruit	Potage choisy Gésier Champignons-oignons Fromage Yaourt mix aux fruits
Dimanche	Saumon mayonnaise Lapin à la moutarde Salsifis, pdt Sainte-Maure Bavarois cappucino	Crème de volaille Hachis Parmentier Fromage Pomme cuite

Menu sous réserve de modification

Menus du lundi 19 au dimanche 25 Octobre 2026



	Midi	Soir
Lundi 	Betterave rouge Saucisse de Toulouse Lentilles, carottes Fromage Fruit	Potage de légumes Gratin de légumes Vache qui rit Crème dessert
Mardi	Pâté de campagne Poisson sauce citron Epinards et pommes de terre vapeur Pont l'èvêque Tarte aux pommes	Potage Crécy Tomates farcies Boursin Semoule au lait caramel Riz
Mercredi	Concombre à la crème Couscous Livarot Crème brûlée 	Potage poireaux-pommes de terre Raviolis Cabrette Fruit au sirop
Jeudi	Poireaux vinaigrette Cordon bleu Spaghetti bolognaise Camembert Fruit	Potage dubarry Endives braisées Fripon Banane
Vendredi 	Salade strasbourgeoise Filet de poisson sauce beurre blanc Ratatouille et semoule Ste-Maure Panna cotta	Potage Potiron Pâté en croûte, salade Mini brun Crème praliné
Samedi	Salade méli-mélo Rôti de lapin Poêlée de légumes Munster Fruit 	Crème à la tomate Brandade de morue Salade Poire cuite 
Dimanche	Terrine de saumon Rôti de veau aux champignons Salsifis, pdt ruisselées Fourme d'Ambert Bavarois Cappuccino 	Velouté de volaille Hachis Parmentier Soignon Compote

Menus sous réserve de modifications