Menus du 16 au 22 Novembre 2026

	Midi	Soir
Lundi	Salade coleslaw Saucisse de Toulouse Lentilles, carottes Fromage Liégeois café	Potage de légumes Oeuf dur florentine Fromage Mousse aux marrons
Mardi	Rillettes de poulet Poisson du jour, sauce citron Ratatouille, semoule Bleu d'Auvergne Baba au rhum	Crème de champignons Tomates farcies, riz Chanteneige Crème dessert
Mercredi	Salade d'endives au Bleu Tartiflette Salade verte Petit suisse Fruit	Potage poireaux-pdt Quiche Lorraine Salade verte Roquefort Banane
Jeudi	Oeuf mayonnaise Poulet grillé Haricots beurre Pommes de terre Camembert Tarte myrtilles	Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte Boursin Fruit au sirop
Vendredi	Museau de boeuf Poisson du jour, sauce citron Epinards crème et riz basmati Brie Flan pâtissier	Potage Crécy Lasagne au saumon Carré frais Yaourt aromatisé
Samedi	Poireaux sauce gribiche Tripes à la mode de Caen Carottes, pommes de terre Chèvre Fruit	Potage potiron Croustillant fromage Endive braisée Société crème Fromage blanc vanille
Dimanche	Avocat crevette mayonnaise Canard à l'orange Haricots verts, pomme dauphine Boursault Charlotte aux fruits rouges	Crème de volaille Quenelle sauce aurore Purée de légumes Yaourt

MENUS
Du 23 au 29 Novembre 2026

DEJEUNER	DINER
Lundi	
Céleri rémoulade	Potage de légumes
Crépinette de porc	Raviolis gratinés
Poêlée villageoise	Petit-suisse
Fromage	Fruit au sirop
Ile flottante	
Mardi	*Mardi*
Fromage de tête, cornichons	Soupe au chou
Paëlla	Boudin blanc
Brie	Purée de 3 légumes
Chou à la crème	Tartare
	Novly caramel
Mercredi	*Mercredi*
Chou-fleur, vinaigrette	Potage de légumes
Blanquette de veau	Omelette au fromage
Légumes du pot	Pommes de terre sautées
Emmental	Chanteneige
Clémentines	Poire au vin
Jeudi	*Jeudi*
Macédoine mayonnaise-surimi	Potage au potiron
Cordon bleu, sauce tomate	Quiche aux poireaux
Carottes et pommes de terre	Soignon
Coulommiers	Crème caramel
Tarte aux pommes	
Vendredi	*Vendredi*
Pâtés de campagne, cornichons	Crème de tomate
Aile de raie, sauce câpres	Pommes de terre au lard, salade
Fenouil et riz créole	P'tit louis
Munster	Riz au lait
Fruit	
Samedi	*Samedi*
Maquereaux à la tomate	Potage de légumes
Foie de volaille, sauce brune	Hachis Parmentier
Haricots plats et pâtes	Six de savoie
Chèvre	Yaourt aromatisé
Liégeois chocolat	
Dimanche	*Dimanche 7*
Avocat/crevettes	Crème d'asperges
Sauté de daim	Jambon grillé sauce madère
Champignons, pommes de terre boulangères	Purée de pdt fromagé
Pont l'Evêque	Fromage blanc
Millefeuille	Compote

Menus sous réserve de modifications

Menus du 30 novembre au 6 décembre

	Midi	Soir
Lundi	Salade pommes de terre au thon Boudin noir — Purée de pommes de terre — Fromage Liégeois vanille	Potage de légumes Brandade de morue Fromage — Flamby chocolat
Mardi	Salade méli-mélo Filet de poisson Ratatouille, semoule St Paulin — Flan pâtissier	Velouté de tomates Quiche chèvre-tomates Carré frais Pomme cuite
Mercredi	Sardines citron Choucroute Saint-Albray Fruit	Potage de légumes Omelette Purée de panais Société crème Yaourt mix fruit
Jeudi	Salade de carottes Boulettes de boeuf Spaghetti, courgettes Maroille Mousse au chocolat	Crème de volaille Gratin d'endives au jambon Mimolette Semoule au lait
Vendredi	Mousse de canard Poisson du jour, sauce oseille Lasagnes de légumes Boursin Tarte au citron	Potage Crécy Chili con carne Riz Brie Compote
Samedi	Salade coleslaw Poulet sauté basquaise Printanière de légumes Roquefort Fruit	Potage de légumes Cervelas orloff Panais Chanteneige — Crème dessert
Dimanche	Terrine de poisson Civet de lièvre Poêlée campagnarde Sainte-Maure Tropézienne	Velouté de champignons Rillons Pommes de terre au beurre Faisselle Fromage blanc vanille







Menus sous réserve de modifications

Menus du 7 au 13 décembre 2026

	Midi	Soir	
Lundi	Salade piémontaise Bœuf bourguignon Coquillettes, carottes vichy Fromage Liégeois chocolat	Potage de légumes Foie de volaille Pommes de terre Fromage Fruit au sirop	REPAS BANQUET LA FORET
Mardi	Salade strabourgeoise Filet de poulet à la crème Carottes vichy, petits pois Babybel Yaourt aromatisé	Potage poireaux-pdt Gratin de chou-fleur-pdt-lardons St-Morêt Crème dessert café	Salade de gambas, saumon fumé Ballotin de veau farci aux figues Duo de courgettes, gratin Chèvre-camembert Bûche opéra
Mercredi	Poireaux-vinaigrette Palette de porc Choucroute Camembert Fruit	Potage potiron Gratin duo de saumon Quiche, salade Boursin Crème dorée	REPAS BANQUET VDC
Jeudi	Salade strabourgeoise Filet de poulet à la crème Carottes vichy, petits pois Bleu Yaourt aromatisé	Potage de légumes Pané au fromage Endives braisées Livarot Gauffre	Salade de gambas, saumon fumé Ballotin de veau farci aux figues Duo de courgettes Chèvre-camembert Bûche opéra
Vendredi	Pâté de campagne Poisson du jour, sauce crustacé Epinard à la crème, riz Tomme blanche Salambo	Soupe au chou Quenelles sauce aurore Julienne de légumes Boursin Segment agrumes	
Samedi	Maquereaux à la tomate Sauté de porc au curry Brocolis, flageolets Saint-Albray Fruit	Potage de légumes Brandade de morue Salade Petit-suisse Flan nappé caramel	
Dimanche	Salade de perles marines Coq au vin Poêlée de légumes oubliés Selles-sur-cher Forêt noire	Crème de volaille Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Fromage blanc Compote	



Menus sous réserve de modifications