MENUS

Du 26 octobre au 1er novembre

Déjeuner	Lundi
Taboulé	Potage de légumes
Roti de dinde à la crème	Boudin blanc
Petit pois/carottes	Purée 3 légumes
Livarot	Fromage
Liégeois au chocolat	Crème dessert

Mardi	
Poireaux vinaigrette	Potage au potiron
Filet de poisson, sauce Bordelaise	Risotto de poulet
Epinards à la crème/PdeT vapeur	Salade
Camembert	Boursin
Tarte aux pommes	Fruits au sirop

Mercredi	
Salade PdeT-harengs	Potage poireaux/PdeT
Blanquette de veau	Lasagne bolognaise
Riz/légumes au pot	Chanteneige
Bleu d'Aubergne	Poire cuite au caramel
Fruit	

Jeudi	
Pâté de campagne	Potage de légumes
Palette de porc sauce moutarde	Tortillas
Panais/lentilles	Flan de patates douces
Babybel	P'tit Louis
Liégeois aux fruits	Fromage blanc aux fruits

Vendredi	
Céleri remoulade	Potage de courgettes
Filet de poisson sauce citron	Quiche à l'oignon
Riz à l'Espagnole	Salade
Mimolette	Tartare
Fruit	Compote

Samedi	
Salade betteraves/carottes	Potage de poisson
Ragout de la sorcière	Cannelloni
Purée de patates douces	Petit Suisse
Brie de Meaux	Duo d'agrumes
Pâtisserie d'Halloween	

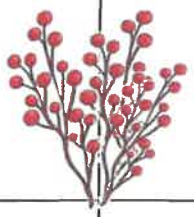
Dimanche		
Terrine de canard		Crème de volaille
Jambonnette de poulet confite		Jambon blanc
Gratin dauphinois/haricots plats		Purée PdeT au fromage
Comté		Faisselle
Tourbillon poire caramel		Yaourt aux fruits mixés

Menus sous réserve de modifications



Menus du 2 au 8 Novembre 2026

	Midi	Soir
Lundi	Salade de lentilles Crépinette de porc Tomate grillée, flageolets Fromage Liégeois vanille	Potage de légumes Gratin pdt-lardons-fromage Fromage Crème dessert
Mardi	Macédoine Filet de poisson à l'oseille Epinards, pommes de terre Emmental Madeleine, crème anglaise	Potage crécy Ch'tiflette, salade Petit-suisse Compote
Mercredi	Rillettes de poulet Poule au pot Légumes du pot, riz Brie Fruit	Potage de légumes Quiche lorraine, salade Cabrette Panna-cotta
Jeudi	Betterave rouge Sauté de veau Haricots verts, pâtes Camembert Mousse au chocolat	Crème de tomates Tomates farcies, riz Fourme d'Ambert Fruit au sirop
Vendredi	Terrine de gibier Filet de poisson sauce citron Blettes et boulgour Roquefort Pâtisserie	Potage de légumes Omelette Endives braisées Faisselle Semoule au lait
Samedi	Poireaux vinaigrette Filet de poulet Carottes, petits-pois Bleu Fruit	Potage Dubarry Pâtes bolognaises Boursin Liégeois chocolat
Dimanche	Terrine de maquereaux Sauté de canard à l'orange Gratin dauphinois, flan champignons Chèvre Printannier	Velouté d'asperges Hachis Parmentier Petit-Suisse Compote passion





Menus sous réserve de modifications

Menus du lundi 9 au 15 Novembre 2026

	Midi	Soir
Lundi	Terrine de campagne Sauté de porc Pommes de terre, haricots verts Tomme Fromage blanc aux fruits	Potage de légumes Cannellonis Fromage Crème dessert
Mardi	Champignons à la grecque Saumonnette matelotte Ratatouille, semoule Pont l'Evêque Fruit	Crème d'endives Gratin de légumes aux lardons Emmental Riz au lait
Mercredi Jour férié 	Foie gras et sa compotée Cuisse de pintade Pdt grenailles, haricots verts Eclair au café	Potage au potiron Courgette farcie Kiri Compote
Jeudi	Duo de saucissons ail et sec Poulet rôti Brocolis, pdt ruisselées Camembert Fruit	Potage de légumes Quiche à l'oignon Salade Tartare Fruit au sirop
Vendredi	Céleri rémoulade Poisson du jour Riz à l'espagnol St Albray Tarte rhuberbe	Crème de champignons Lasagnes à la bolognaise Vache qui rit Yaourt mixé fruits
Samedi	Terrine de légumes Boudin noir, purée de pommes Purée de pommes de terre Munster Fruit	Potage Esau Gratin de pâtes, jambon, fromage Petit-suisse Liégeois de fruits
Dimanche	Salade de gésiers Sauté de lapin aux pruneaux Salsifis, pommes de terre Chèvre Paris-brest	Crème de volaille Brandade de morue Salade Compote

