



MENUS DU

26 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

	SAMEDI 26	DIMANCHE 27	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1ER	VENDREDI 02
MIDI	Potage - Boudin aux pommes purée de pommes de terre - Fromage Fruit	Potage Charcuterie - Cuisse de canard aux champignons Gratin de courgettes - Bavarois abricot	Potage - Rpoti de porc Purée de lentilles corail et carottes - Yaourt fermier	Potage Macédoine mayonnaise - Boeuf bourguignon Riz pilaf - Fromage Fruit	Potage - Croustillant de poulet Petits pois - Liégeois	Potage Carottes râpées - Pâtes à la carbonara Salade verte - Fromage Fruit	Potage - Gratin de poisson aux petits légumes Mélange quatre céréales - Crème dessert
SOIR	Potage - Bruschettas chèvre miel Carottes persillées - Semoule au lait	Potage - Pâtes paysannes (lardons, jambon, petits pois et haricots plats) - Compote et fromage blanc	Potage - Cannelloni Haricots beurre persillés - Fromage Pomme au four	Potage - Oeufs pochés Napolitaine Pâtes à la tomate - Crème mont blanc	Potage - Tarte aux poireaux et saumon Jeunes carottes persillées - Riz au lait	Potage - Boules de veau sauce barbecue Jardinière de légumes - Smoothie	Potage - Croque- monsieur Haricots verts persillés - Cocktail de fruits



Bon
Appétit

