



MENUS DU

03 OCTOBRE AU 09 OCTOBRE 2026

	SAMEDI 03	DIMANCHE 04	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
MIDI	Potage - Ragoût de gésiers Purée de patate douce - Fromage Fruit	Potage Charcuterie - Araignée de porc Gratin ddauphinois - Eclair au café	Potage Cèleri rémoulade - Saucisses Lentilles au jus - Liégeois	Potage - Paleron de boeuf aux olives Purée de pommes de terre - Fromage Fruit	Potage Lacédoine mayonnaise - SAuté de veau marengo Tortis couleur - Yaourt fermier	Potage Carottes râpées - Sauté de poulet à l'oignon Frites et haricots verts - Fromage Fruit	Potage - Poisson meunière Epinards béchamel - Yaourt nature sucré
SOIR	Potage - Tortellini au fromage à la tomate Brocolis sautés - Crème dessert maison	Potage - JMacaronade campagnarde (macaronis, haricots plats, lardons, aubergines) - Compote et fromage blanc	Potage - Boules de volaille chasseur Carottes vuchy - Fromage Fruits au sirop	Potage - Filet de poisson aux poivrons Haricots plats Esapgnols - Crème dessert	Potage - Jarret de porc à la moutarde Duo de haricots verts - Poire au sirop	Potage - Omelette au fromage Piperade et pommes de terre - Riz au lait maison	Potage - Jambon braisé Riz et champignons - Smoothie maison



Bon
Appétit