



MENUS DU

17 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE 2026

	SAMEDI 17	DIMANCHE 18	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	Potage - Crépinettes Bordelaises Brocolis aux lardons - Fromage Fruit	Potage Asperges mousseline - Filet de poulet sauce madère Gratin dauphinois - Bavarois	Potage Macédoine mayonnaise - Andouillette Ragoût de petits pois - Duo de crème fermière et pain d'épices local	Potage - Blanquette de veau Pommes vapeur - Fromage Fruit	Potage Mousse de betteraves - Civet de cerf aux fruits rouges Riz pilaf - Madeleine fourée à la framboise	Potage - Filet mignon de porc à l'indienne Jeunes carottes glacées au miel du rucher - Fromage Fruit	Potage Carottes râpées au pamplemousse - Filet de poisson au beurre blanc Riz aux poivrons - Yaourt aromatisé
SOIR	Potage - Tarte aux poireaux Jeunes carottes - Crème dessert	Potage - Jambon braisé Endives béchamel - Compote et fromage blanc	Potage - Soufflet aux lardons Choux fleur sauté - Fruits au sirop	Potage - Poisson aux poivrons Haricots verts et pommes de terre au beurre - Crème dessert maison	Potage - Omelette aux pommes de terre Piperade - Smoothie	Potage - Boules de veau au poivre Haricots plats - Pommes au four	Potage - Cervelas aubernois Epinards à la crème - Pommes au four



Bon Appétit

