

MENU DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026	
Midi	Soir
LUNDI 12 Céleri pommes raisins Omelette aux champignons Salade croquante Fromage Crème dessert	Soupe à la tomate Coquille de la mer sauce normande Salade Produit laitier Fruit
MARDI 13 Salade de pois chiches aux agrumes Poulet mariné aux légumes Semoule Fromage Pâtisserie	Potage de légumes Quiche lorraine Crudités Produit laitier Fruit
MERCREDI 14 Salade jambon concombres maïs Sauté de bœuf carottes Nouilles Fromage Riz au lait maison	Velouté de champignons Gratin de choux /pommes de terre à la crème Œuf dur Produit laitier Compote
JEUDI 15 Salade verte pommes noix Choucroute garnie Fromage Fruit	Vermicelle Tarte à la viande haché et tomates Produit laitier Tarte
 VENDREDI 16 Salade de quinoa Filet de poisson à la bordelaise Riz composé Fromage Mousse noix de coco	Potage pois cassés Flamiche aux poireaux Produit laitier Fruit
SAMEDI 17 Salade de pommes de terre /harengs Saucisse au jus corsé Poêlée de légumes Fromage Crème dessert	Velouté de légumes Gnocchis gratinés Ratatouille Produit laitier Fruit
DIMANCHE 18 Salade périgourdine Boudin noir Purée Fromage Pompe aux pommes	Potage Poulet à la crème Riz et champignons Produit laitier Yaourt aux fruits

