

MENU DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026	
Midi	Soir
LUNDI 19 Salade croquante Duo de chipo / merguez Semoule aux légumes Fromage Faisselle aux coulis	Potage de légumes Feuilleté de poisson Endives braisées Produit laitier Fruit
MARDI 20 Museau de porc Haut de cuisse de poulet basquaise Pâtes Fromage Mont blanc vanille	Soupe de potirons Gratin de courgettes Produit laitier Yaourt
MERCREDI 21 Mousse de betteraves Paupiette de bœuf Petits pois / carottes Fromage Glace / pâtisserie	Soupe à l'oignon Tarte aux légumes Produit laitier Fruit
JEUDI 22 Radis beurre Truffade jambon de pays Salade Fromage Compote	Soupe de poireaux Œufs brouillés à la provençale Produit laitier Tarte aux pommes
VENDREDI 23 Salade composée Pavé de poisson pané Riz coloré Fromage Mousse au chocolat	Velouté de patates douces Croque au chèvre Salade Produit laitier Fruit
SAMEDI 24 Tartare de tomates Hachis parmentier Salade Fromage Fruit	Potage à l'ancienne Pâtes au blé complet et thon Produit laitier Yaourt
DIMANCHE 25 Assiette de charcuterie Noix de joue de porc confite Pommes de terre et tomates rôties Fromage Paris-Brest	Soupe de pois cassés Poêlée de légumes Œuf mollet Produit laitier Fruit

