

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 29 sept. 2025	mar. 30 sept. 2025	mer. 1 oct. 2025	jeu. 2 oct. 2025	ven. 3 oct. 2025	sam. 4 oct. 2025	dim. 5 oct. 2025
--------------------	--------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE & MOZZARELLA	CONCOMBRES À LA BULGARE	SALADE DE MAÏS, THON MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	AVOCAT SAUCE COCKTAIL
	FILET DE POISSON PANE & QUARTIER DE CITRON	SAUCISSE DE LOZÈRE	SAUTÉ DE BOEUF AU JUS D'OIGNONS	COUSCOUS ROYALE	FILET DE POISSON SAUCE BORDELAISE	COLOMBO DE DINDE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE & OLIVES
	ÉPINARDS À LA CRÈME	LENTILLES MIJOTÉES	ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES		DUO DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE	TAGLIATELLES	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	CAMEMBERT	PETIT SUISSE	ST PAULIN	GOUDA	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	RAISIN BLANC	MIRABELLE EN SIROP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POMME	CRÈME VANILLE	BANANE	BEIGNET AUX POMMES

MENU B	SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE BLÉ	PIZZA REINE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	CŒUR D'ARTICHAUT	POIREAUX VINAIGRETTE
	ENDIVES BÉCHAMEL GRATINÉES AU TAMBRON	OMELETTE NATURE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE	QUICHE AUX LÉGUMES	CROQUE MONSIEUR	TOURTE AUX LARDONS & LÉGUMES	LÉGUMES FARCIS
		FENOUIL RÔTI	POÊLÉE DE POIVRONS	SALADE BATAVIA	POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE ICEBERG	RIZ CRÉOLE
	MONTCADI	BREBIS CRÈME	EDAM	CARRÉ LIGEUIL	TOMME GRISE	ST MORÊT	PORT SALUT
	FROMAGE BLANC	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	POIRE EN SIROP	RAISIN NOIR	MOUSSE AU CITRON	PRUNE

SOIR	SOUPE MINISTRONE	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN
	MOUSSE AU CAFÉ	PRUNE	BANANE	FAISSELLE	FLAN CAMEL	CRÈME AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 6 oct. 2025	mar. 7 oct. 2025	mer. 8 oct. 2025	jeu. 9 oct. 2025	ven. 10 oct. 2025	sam. 11 oct. 2025	dim. 12 oct. 2025
------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A

SALADE VERTE VINAIGRETTE	DUO CŒUR DE PALMIER & MAÏS	CÉLERI RÉMOULADE	FEUILLETÉ DU PÊCHEUR	CROQUANT DE CONCOMBRES	AVOCAT MAYONNAISE	SARDINE À L'HUILE
BŒUF BOURGUIGNON	CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC SAUCE A L'ÉCHALOTE	OMELETTE NATURE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE
POLENTA	GRATIN DE COURGE & POMMES DE TERRE	RIZ BASMATI	DUO DE HARICOTS PLATS & POMMES DE TERRE	COQUILLETES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX
EDAM	CARRÉ PRÉSIDENT	PORT SALUT	CANTAL	BLEU	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PRUNE	PURÉE POMME POIRE	KIWI	PARIS BREST

MENU B

TARTE À L'OIGNON	SALADE PIÉMONTAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	MAQUEREAUX AU VIN BLANC	OEUF DURS MAYONNAISE	CŒUR DE PALMIER	MACÉDOINE VINAIGRETTE
BEIGNETS DE CALAMAR & CITRON	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	QUICHE AU SAUMON & ÉPINARDS	BOUCHÉE À LA REINE PROVENÇALE	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORA	SAUCISSE DE VOLAILLE	HACHIS PARMENIER DE BŒUF
BROCOLIS BRAISÉS	PATATES DOUCES RÔTIÉS	SALADE ICEBERG	SALADE VERTE	PETITS POIS MIJOTÉS	HARICOTS BEURRES	
ST PAULIN	CHAVROUX	MIMOLETTE	EMMENTAL	MONTCADI	FRAIDOU	ST NECTAIRE
LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	RAISIN BLANC	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FLAN VANILLE	CRÈME CAMEL	BANANE

SOIR

SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE VERT PRÈS	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	POTAGE LONGCHAMPS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS
RAISIN NOIR	FLAN CAMEL	MOUSSE AU CITRON	POIRE EN SIROP	POMME	FAISSELLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 13 oct. 2025	mar. 14 oct. 2025	mer. 15 oct. 2025	jeu. 16 oct. 2025	ven. 17 oct. 2025	sam. 18 oct. 2025	dim. 19 oct. 2025
MENU A	TABOULÉ À LA MENTHE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE & DES D'EMMENTAL	TARTE AU FROMAGE	MAQUEREAU AU VIN BLANC	RADIS LONG & BEURRE
	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE A L'ESTRAGON	CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	OMELETTE NATURE	POISSON À L'HUILE D'OLIVE & AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON OSSO BUCCO	TRIPES À LA MODE DE CAEN
	CHOU-FLEUR BRAISÉ	PENNE RIGATE	BOULGOUR	CAROTTES BRAISÉES	PURÉE DE PANAIS & POMMES DE TERRE	SEMOULE	HARICOTS BEURRE À L'AIL
	PETIT NOVA AUX FRUITS	MIMOLETTE	COULOMMIER	GOUDA	BRIE	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	FAISSELLE
	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	CRÈME CHOCOLAT	RAISIN NOIR	CAKE AU CITRON & BASILIC	POIRE	PRUNE	BABA AU RHUM
MENU B	SALADE DE MAÏS, THON & MAYONNAISE	FEUILLETÉ DU PÊCHEUR	PISSALADIÈRE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CROISILLON À LA SAUCISSE	ŒUFS POCHÉS MAYONNAISE	CŒUR DE PALMIER
	TARTE AUX LÉGUMES	JAMBON BLANC	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	EMINCÉ DE PORC SAUCE CAMEL	CASSOLETTE DE LA MER
	SALADE VERTE	PURÉE DE BUTTERNUT	NAVETS CONFITS À LA TOMATE	FLAGEOLET AU THYM	PETITS POIS AU JUS	PÔELÉE DE LÉGUMES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
	TOMME BLANCHE	ST PAULIN	EMMENTAL	SAMOS	TOMME GRISE	PETIT SUISSE	BÛCHETTE DE CHEVRE
	CRÈME AUX ŒUFS	PETIT SUISSE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	BANANE	YAOURT NATURE	COMPOTE POMME ANANAS	RAISIN BLANC
SOIR	POTAGE ESAU	POTAGE CHOISY	POTAGE PAYSAN	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE LONGCHAMPS	VELOUTÉ DE POTIRON
	LIÉGEOIS VANILLE	PRUNE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	FLAN CAMEL

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 20 oct. 2025	mar. 21 oct. 2025	mer. 22 oct. 2025	jeu. 23 oct. 2025	ven. 24 oct. 2025	sam. 25 oct. 2025	dim. 26 oct. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	TARTE À L'OIGNON	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	PIZZA AUX LÉGUMES	SALADE DE MUSEAUX	SALADE DE MÂCHE
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	CHILI CON CARNE	POISSON AÏOLI & LÉGUMES AÏOLI	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	VEAU MARENGO	POULET RÔTI AUX HERBES
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS			TORTIS	PETITS POIS MIJOTÉS	PENNE RIGATE	PÔLÉE DE CHAMPIGNONS & HARICOTS PLATS
	EMMENTAL	MONTCADI CROÛTE NOIRE	BREBISCRÈME	YAOURT NATURE	ST NECTAIRE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC
	POMME	FLAN À LA MEXICAINE	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	COMPOTE POMME POIRE	RAISIN BLANC	PRUNE	TROPÉZIENNE

MENU B	DUO CŒUR DE PALMIER & MAÏS	SALADE DE BLÉ	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC & CORNICHON	COEUR D'ARTICHAUT	MACÉDOINE VINAIGRETTE	AVOCAT VINAIGRETTE
	SAUCISSE DE VOLAÏLE	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE	PÂTES À LA CARBONARA	OMELETTE NATURE	CROQUE MONSIEUR	QUICHE LORRAINE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON
	LENTILLES MIJOTÉES	FONDUE DE POIREAUX		BOUQUET DE LÉGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	PURÉE DE PATATES DOUCES
	BLEU	SAMOS	MONTCADI	TARTARE AUX NOIX	GOUDA	MIMOLETTE	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
	CRÈME CARAMEL	MIRABELLE EN SIROP	MOUSSE AU CITRON	FAISSELLE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	RAISIN NOIR

SOIR	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME DE CÉLERI	POTAGE VERTS PRÉS	POTAGE VERMICELLES	SOUPE MINISTRONE
	FAISSELLE	PRUNE	BANANE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUIT	PETIT SUISSE	CRÈME CAFÉ

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 27 oct. 2025	mar. 28 oct. 2025	mer. 29 oct. 2025	jeu. 30 oct. 2025	ven. 31 oct. 2025	sam. 1 nov. 2025	dim. 2 nov. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	------------------	------------------

MENU A	BETTERAVES VINAIGRETTE	EMINCÉ D'ENDIVES	SALADE DE PÂTES	CŒUR D'ARTICHAUT	CAROTTES RÂPÉES & OLIVES NOIRES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MAQUEREAU À LA MOUTARDE
	SAUTÉ DINDE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CARBONNADE FLAMANDE	RÔTI DE DINDE À LA DIABLE	CURRY DE PORC	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	TARTIFLETTE MONTAGNARDE	BLANQUETTE DE VEAU
	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ PILAF	BROCOLIS BRAISÉS	PENNE RIGATE	PURÉE DE POTIRON & POMMES DE TERRE		CAROTTES VICHY
	EDAM	FROMAGE BLANC	CARLINE DE L'UBAYE	RONDELÉ NATURE	TOMME GRISE	FAISSELLE	BÛCHETTE DE CHEVRE
	PRUNE	POIRE EN SIROP	BANANE	RAISIN NOIR	MOELLEUX AU CHOCOLAT & COULIS DE FRUITS ROUGES	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE TATIN

MENU B	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	CÉLERI RÉMOULADE	MOUSSE DE FOIE DE CANARD	SALADE DE MAÏS	SALADE DE BLÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON
	BRANDADE DE POISSON	CRÊPE FORESTIÈRE	JAMBON	QUICHE À L'OIGNON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	FILET DE COLIN SAUCE HONGROISE	LÉGUMES FARCIS
		SALADE DE MÂCHE	COQUILLETES AU BEURRE & RAPÉ	SALADE BATAVIA	PETITS POIS CAROTTES AU JUS	BLETTE À LA CRÈME	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
	PORT SALUT	MIMOLETTE	ST PAULIN	CAMEMBERT	ST NECTAIRE	BLEU	FROMAGE BLANC
	FAISSELLE	LIÉGOIS VANILLE	YAOURT NATURE	FLAN CAMEL	BANANE	CRÈME VANILLE	RAISIN BLANC

SOIR	POTAGE CRÈCY	POTAGE VERMICELLES	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS
	LIÉGOIS CHOCOLAT	FAISSELLE	POMME	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	PRUNE	LIÉGOIS CAFÉ