

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 5 oct. 2026	mar. 6 oct. 2026	mer. 7 oct. 2026	jeu. 8 oct. 2026	ven. 9 oct. 2026	sam. 10 oct. 2026	dim. 11 oct. 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------

MENU A

SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	BLANQUETTE DE VEAU	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE CHAMPIGNONS	PURÉE DE HARICOTS PLATS	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE CAROTTE
VACHE PICON	TARTARE AIL & FINES HERBES	CANTADOU	ST MORÊT	BREBISCRÈME	CARRÉ PRÉSIDENT	FAISSELLE
COMPOTE PRUNEAUX	CARRÉ FRAMBOISE	FLAN AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	FROMAGE BLANC & CONFITURE DE FRAISE	COMPOTE POMME MANGUE	CARRÉ CHOCOLAT

MENU B

SOIR

VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE LONGCHAMPS	SOUPE DE POISSON	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERT
FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CAFÉ	FAISSELLE & SUCRE	COMPOTE POMME BANANE	CRÈME AUX ŒUFS	MOUSSE CITRON	COMPOTE POMME ANANAS

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 12 oct. 2026	mar. 13 oct. 2026	mer. 14 oct. 2026	jeu. 15 oct. 2026	ven. 16 oct. 2026	sam. 17 oct. 2026	dim. 18 oct. 2026
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	CÉLERI REMOULADE	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	POULET AU CITRON
	PURÉE DE CAROTTES	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POTIRON	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	TARTARE AU NOIX	CHANTENEIGE	SAMOS	ST MORÊT	CROC'LAIT	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC
	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNES	CARRÉ FRAMBOISE	PURÉE DE POMME	CRÈME CHOCOLAT	PURÉE DE POMME À LA CANNELLE	CARRÉ ABRICOT	MOUSSE AU CHOCOLAT
MENU B							
SOIR	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES
	CRÈME AUX ŒUFS	FAISSELLE & MIEL	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME BANANE	YAOURT NATURE	MOUSSE CITRON	COMPOTE POMME PÊCHE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 19 oct. 2026	mar. 20 oct. 2026	mer. 21 oct. 2026	jeu. 22 oct. 2026	ven. 23 oct. 2026	sam. 24 oct. 2026	dim. 25 oct. 2026
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	SAUMON BASQUAISE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	BLANQUETTE DE VEAU	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE D'ÉPINARD	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMME DE TERRE
	ST MORÊT	RONDELÉ AU NOIX	CHAVROUX	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC	TARTARE NATURE	FAISSELLE
	COMPOTE POIRE	SEMOULE AU LAIT	CARRÉ CHOCOLAT	COMPOTE POMME COING	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME MANGUE	MOUSSE CITRON
MENU B							
SOIR	POTAGE CHOISY	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES ANCIENS	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN
	FLAN CARAMEL	CARRÉ ABRICOT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	COMPOTE POMME FRAISE	CRÈME VANILLE	COMPTE POMME BANANE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 26 oct. 2026	mar. 27 oct. 2026	mer. 28 oct. 2026	jeu. 29 oct. 2026	ven. 30 oct. 2026	sam. 31 oct. 2026	dim. 1 nov. 2026
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	CÉLERI REMOULADE	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	POULET AU CITRON
	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE POTIRON	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE HARICOT VERT	PURÉE DE BUTTERNUT	PURÉE DE CHAMPIGNONS	PURÉE DE HARICOT VERT
	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	SAMOS	EMMENTAL	CROC'LAIT	BREBISCRÈME	FAISSELLE
	COMPOTE	CARRÉ CHOCOLAT	CARRÉ ABRICOT	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	YAOURT NATURE	COMPOTE PÊCHE	SEMOULE AU LAIT
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	CRÈME DE POTIRON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	POTAGE CRÉCY	SOUPE DE POISSON	SOUPE NORMANDE
	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CAFÉ	FAISSELLE & CONFITURE	COMPOTE POMME BANANE	CARRÉ FRAMBOISE	COMPOTE PRUNEAUX