

MENUS NORMAL (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	ŒUF DUR	BETTERAVES EN SALADE	RADIS	SALADE VERTE	DUO CHOU ROUGE & BLANC	SAUCISSON A L'AIL	AVOCAT
	QUENELLES NATURES SAUCE NANTUA	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS & ESTRAGON	RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE	ESCALOPE DE POULET AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	MOULES PERSILÉES	VEAU MARENGO
	CAROTTES VICHY	POLENTA	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	CHOU-FLEUR BRAISÉ	PENNE RIGATE + RÂPÉ	POMMES DE TERRE GRENAILLE	RIZ DE CAMARGUES
	BRIE	EMMENTAL	COULOMMIER	CARLINE DE L'UBBAYE	ST PAULIN	FOURME D'AMBERT	FAISSELLE
	RAISINS NOIRS	PRUNES	FLAN AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE NAPPE DE CAMEL	FROMAGE BLANC	KIWI	PARIS BREST
MENU B	POIREAU	TARTE À L'OIGNON	SALADE DE MUSEAUX	ASPERGES	SARDINES À L'HUILE	FEUILLETÉ AU CHEVRE	MACÉDOINE
	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE	RAVIOLIS AU BŒUF + RÂPÉ (SAUCE ITALIENNE)	BROUILLADE NATURE	BOUCHÉE À LA REINE PROVENÇALE	JAMBON BLANC	QUICHE LORRAINE DE VOLAILLE
	ECRASÉ DE PATATE DOUCE	BROCOLIS BÉCHAMEL		HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	HARICOTS BEURRES	POÊLÉE MÉRIDIONALE	SALADE ICEBERG
	MIMOLETTE	CHAVROUX	TOME BLANCHE	EDAM	MONTCADI	FRAIDOU	ST NECTAIRE
	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CAFÉ	FAISSELLE & SUCRE	BANANE	RIZ AU LAIT	ÎLE FLOTTANTE	RAISINS BLANCS
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE LONGCHAMPS	SOUPE DE POISSON	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERT
	FAISSELLE & SUCRE	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC SUCRE	RAISINS BLANCS	CRÈME AUX ŒUFS	MOUSSE CITRON	POIRE

MENUS NORMAL (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	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE MAÏS & BETTERAVE	TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATE & MOZZARELLA	MOUSSE DE CANARD	RADIS
	EMINCÉ DE BŒUF SAUCE POIVRADE	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE POULET COLOMBO	COUSCOUS BOULETTES MERGUEZ, LÉGUMES CROQUANTS	PAVÉ DE COLIN À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATES & OLIVES	TRIPES À LA MODE DE CAEN
	ECRASÉ DE POMME DE TERRE À LA MUSCADE	RIZ PILAF	HARICOT VERT À L'AIL		BROCOLIS BÉCHAMEL	POÊLÉE DE LÉGUMES PERSILLÉS	POMMES DE TERRE VAPEUR
	EMMENTAL	CANTAL AOP	TARTARE NATURE	PORT SALUT	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGÉ	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC
	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNES	POIRE	PRUNES	CRÈME CHOCOLAT	PURÉE DE POMME À LA CANNELLE	BANANE	BABA AU RHUM
MENU B	SALADE DE HARICOTS ROUGES	FEUILLETÉ DU PÊCHEUR	CAROTTES RÂPÉES	SALADE PIÉMONTAISE	AVOCAT	CŒUR DE PALMIER	POIREAU
	FILET DE COLIN SAUCE À L'ESTRAGON	EMINCÉ DE DINDE À LA DIABLE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	CANNELONI BOLOGNAISE	SAUCISSE DE STRASBOURG	CASSOLETTE DE LA MER	PIZZA AU FROMAGE
	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE SAUTÉES		FLAGEOLET AU THYM	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE
	TOMME BLANCHE	ST PAULIN	FROMAGE BLANC	ST PAULIN	TOMME GRISE	RONDELÉ AUX NOIX	MONTCADI
	CRÈME AUX ŒUFS	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	PRUNES	YAOURT NATURE	MOUSSE CITRON	KIWI
SOIR	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES
	CRÈME CARAMEL	YAOURT	LIÉGEOIS CAFÉ	KIWI	FAISSELLE	ÎLE FLOTTANTE	PRUNES

MENUS NORMAL (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	ŒUFS DURS	TARTE SALÉE AUX LARDONS	SALADE VERTE	FEUILLETÉ HOT DOG	SALADE ICEBERG & MIMOLETTE	PAMPLEMOUSSE	MAQUEREAU AU VIN BLANC
	CURRY DE LÉGUMES & POIS CHICHES	GARDIANE DE BŒUF	ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉ SAUCE TOMATE	PAVÉ DE COLIN SAUCE MANDARINE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PIZZAILO	EMINCÉ DE PORC SAUCE CARAMEL	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE
	BLÉ AUX ÉPICES DOUCES	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	COQUILLETES SEMI COMPLÈTE BIO & PARMESAN	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	SEMOULE	TAGLIATELLES & RÂPÉ	GRATIN DAUPHINOIS
	GOUDA	SAINT PAULIN	TOME DE BREBIS	PONT L'EVÊQUE AOP	FROMAGE BLANC	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	FAISSELLE
	POIRE	BANANE	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	RAISINS BLANCS	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	COMPOTE POMME MANGUE	TARTE CITRON
MENU B	CHAMPIGNONS	ASPERGES	CŒUR DE PALMIER & MAÏS	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE PIÉMONTAISE	MACÉDOINE	SALADE VERTE
	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE	FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE & CITRON	OMELETTE NATURE	ROUGAIL DE SAUCISSE DE VOLAILLE	BOUCHÉE À LA REINE DE POISSON	QUICHE SAUMON ÉPINARDS	CROQUE MONSIEUR
	POLENTA CRÈMEUSE	PURÉE DE PATATE DOUCE	BOUQUET DE LÉGUMES	LENTILLES MIJOTÉES	FONDUE DE POIREAUX		POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	PORT SALUT	YAOURT NATURE	MONTCADI	TARTARE AUX NOIX	CARRÉ LIGUEIL	MIMOLETTE	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
	FLAN CARAMEL	ABRICOT AU SIROP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	RAISINS NOIRS	CRÈME VANILLE	BANANE
SOIR	POTAGE CHOISY	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES ANCIENS	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN
	LIÉGEOIS VANILLE	PÊCHE AU SIROP	BANANE	MOUSSE CAFÉ	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRÉ	POIRE

MENUS NORMAL (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	RILLETES DE SARDINES	ASPERGES	ENDIVES AUX NOIX	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES MIMOSA	SALADE DE MÂCHE	SAUCISSON & CORNICHONS
	BLANQUETTE DE VEAU	LASAGNES MAISON	CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE ROULÉE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON OSSO BUCCO
	CHOU-FLEUR SAUTÉ	SALADE VERTE	TORTIS AU BEURRE + RÂPÉ	POÊLÉE MÉRIDIONALE	GRATIN DE COURGE BUTTERNUT	POÊLÉE JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES
	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	TARTARE NATURE	EMMENTAL	GOUDA	BÛCHETTE DE CHÈVRE	FAISSELLE
	KIWI	BROWNIE	SALADE DE FRUITS AU SIROP	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	YAOURT NATURE	RAISINS NOIRS	TROPEZIENNE
MENU B	POIREAU	MOUSSE DE FOIE DE CANARD	SALADE DE HARICOTS ROUGES	CREVETTES	CŒUR DE PALMIER	MACÉDOINE	CHAMPIGNONS
	COURGETTE FARCIE (SANS PORC)	CRÊPE FORESTIÈRE	FILET DE COLIN SAUCE HONGROISE	TAGLIATELLES, SAUCE CARBONARA + RÂPÉ	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	TOURTE LARDON & LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON
	PURÉE DE POMME DE TERRE	PETITS POIS AU JUS	BLETTES À LA CRÈME		GNOCCHIS		
	PORT SALUT	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	EDAM	ST NECTAIRE	RONDELÉ AUX NOIX	ST PAULIN
	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CAFÉ	FAISSELLE	BANANE	POIRE AU NATUREL	PRUNES
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	CRÈME DE POTIRON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	POTAGE CRÉCY	SOUPE DE POISSON	SOUPE NORMANDE
	MOUSSE CAFÉ	FAISSELLE	CRÈME VANILLE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	POMME	ABRICOT AU SIROP	BANANE