

Menus du Lundi 5 octobre au Vendredi 30 octobre 2026

Viandes françaises



Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade composée Pâtes à la bolognaise Yaourt aux fruits	Crêpes au fromage Poulet au miel Farfalle Fruits frais	Haricots verts à la vinaigrette Steak haché Blé Crème au chocolat	Bâtonnets de légumes Quiche brocolis et chèvre Salade verte Crème vanille et biscuit au spéculoos	Soupe Poisson pané Purée du Cotentin Clafouti
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Semaine du goût				
Terrine de bison Sauté de porc au paprika Riz basmati Compote de pomme vanillée	Rillettes de sardines Parmentier de bœuf et butternut Poire au four	Soupe de poireaux au boursin Confit de canard Pommes de terre persillées Mousse aux fruits	Céleri rémoulade Poulet au lait de coco et curry Polenta Fromage blanc à la crème de marron	Carottes râpées à l'orange Cabillaud sur lit de pois chiche Dégustation de fromage Raisin
Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Soupe Chili Con Carné Boulghour Petit suisse	Feuilletés au fromage Boulettes sauce tomate Petits pois et carottes Fruits frais	Saucisson à l'ail Pizza Salade verte Cocktail de fruits	Salade d'endives et noix Carbonade flamande Semoule Yaourt au sucre	Pâté de campagne Risotto de poisson Haricots beurre Tarte aux fruits
Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre

Vacances de la Toussaint

Etablis par M. HORTA Luigi

Sous réserve de modifications...

