

MENU

de la semaine

du 05/10/2026 AU 09/10/2026

Lundi

Entrées

Endive jambon emmental
Velouté de potiron lait coco
Salade verte

Plats

Filet de merlu meunière crème
ciboulette
Tarte aux fromages

Garnitures

Jardinière de légumes
Semoule

Produits Laitiers

Yaourt nature
Fromage fondu croc'lait
Gouda

Desserts

Yaourts aux fruits
Tarte crumble fruits rouges
Corbeille de fruits

Mardi

Entrées

Quinoa maïs patate douce
edam vinaigrette
Salade de pamplemousse avocat
Salade verte

Plats

Nems au poulet
Samoussa aux légumes

Garnitures

Riz thaï
Poelée asiatique

Produits Laitiers

Yaourt nature
Brie
Fromage fondu La Vache qui rit

Dessert

Salade de fruits frais
Tiramisu classique
Corbeille de fruits

Mercredi

Entrées

Carotte râpées vinaigrette
Salade verte

Plats

Tarte aux légumes
Hachis parmentier

Garnitures

Purée de légumes
Haricots verts

Produits Laitiers

Yaourt nature
Coulommiers
Fromage frais demi-sel

Desserts

Flan
Mousse au chocolat
Corbeille de fruits

Jeudi

Entrées

Dips de carottes et concombres sc
fromage blanc
Rillettes de maquereau
Salade verte

Plats

Lasagnes de bœuf
Lasagnes végétales

Garnitures

Ratatouille
Salade

Produits Laitiers

Yaourt nature
Edam
Fromage frais froidou

Desserts

Liégeois chocolat
île flottante
Cobeille de fruits

vendredi

Entrées

Cake camembert
Velouté Dubarry
Salade verte

Plats

Filet de colin sc beurre rouge
Poulet basquaise

Garnitures

Carottes à la crème
Pdt vapeur

Produits Laitiers

Yaourt nature
Coulommiers
Fromage frais rondelle ail et
fines herbes

Desserts

Gateau basque
Smoothie pomme banane
framboise
Corbeille de fruits