

MENU

de la semaine

du 02/11/2026 AU 06/11/2026

Lundi

Entrées

Carottes râpées vinaigrette
Velouté Dubarry
Salade verte

Plats

Aiguillettes de poulet sauce
barbecue
Enchiladas sin carne

Garnitures

Pommes rissolées
Duo de carottes glacées

Produits Laitiers

Yaourt nature
Cambert
Fromage fondu carré

Desserts

Corbeille de fruits
Tarte aux pommes
Panna cotta fruits rouges

Mardi

Entrées

Pâté de campagne
?
Salade verte

Plats

Roti de dine Ketchup de pomme
Quenelles gratinées a la
normande

Garnitures

Riz pilaf
Brocolis

Produits Laitiers

Yaourt nature
Edam
Fromage frais fraidou

Dessert

Corbeille de fruits
Ile flottante crème anglaise
Yaourt aux fruits

Mercredi

Entrées

Flammenkueche
Pomelos avocat
Salade verte

Plats

Bœuf bourguignon
Filet de cabillaud sc beurre
blanc

Garnitures

Gratin de chou - fleur
Pommes de terre Vapeur

Produits Laitiers

Yaourt nature
Fromage fondu Kiri
Mimolette

Desserts

Corbeille de fruits
Crème dessert vanille
Cheesecake

Jeudi

Entrées

Coleslaw
Betteraves Mimosa
Salade verte

Plats

Lasagnes de bœuf
Lasagnes végétales

Garnitures

Salade verte
Haricots verts

Produits Laitiers

Yaourt nature
Brie
Fromage petit moule

Desserts

Corbeille de fruits
Fromage blanc crème de marron
Salade de fruits

vendredi

Entrées

Soupe de potiron au yaourt
végétal
Salade pdt à l'échalote
vinaigrette
Salade verte

Plats

Beignet de calamars sc tartare
Stick de mozzarella

Garnitures

Riz

Produits Laitiers

Yaourt nature
Emmental
Fromage frais rondelle ail et
fines herbes

Desserts

Corbeille de fruits
Eclaire chocolat
Crumble aux pommes