MENU *de la semaine*

du 16/11/2026 AU 20/11/2026

Lundi

Entrées
Guacamole chips tortilla
Velouté de carottes pdt douces
Salade verte

Plats
Cordon bleu maison
Quiche aux poireaux

Garnitures
Poelée de légumes
Pdt grenailles

Produits Laitiers
Yaourt nature
Camembert

Desserts
Corbeille de fruits
Gateau basque
Crème caramel

Mardi

Entrées
Œuf mayonnaise
Betterave vinaigrette
Salade verte

Plats
Rougail saucisse
Parmentier de saumon lentilles corail purée de brocoli

Garnitures
Riz
Duo de carottes

Produits Laitiers
Yaourt nature
Edam
Fromage frais fraidou

Dessert
Corbeille de fruits
Entremets flan chocolat
Salade de fruits

Mercredi

Entrées
Radis beurre
Salade d'avocat vinaigrette
Salade verte

Plats
Nems et samoussa
Galette de boulgour pois-chichs emmental

Garnitures
Brocolis
Nouilles

Produits Laitiers
Yaourt nature
Fromage fondu Kiri
Mimolette

Desserts
Corbeille de fruits
Mousse au chocolat
Compote de pomme banane

Jeudi

Entrées
Salade indienne
Coleslaw
Salade verte

Plats
Pasta day carbonara
Pasta day au thon

Garnitures
Salade verte
Petits pois étuvés

Produits Laitiers
Yaourt nature
Brie
Fromage petit moule

Desserts
Corbeille de fruits
Smoothie pomme banane sirop d'érable
Tarte aux pommes

vendredi

Entrées
Velouté Dubarry
Piémontaise
Salade verte

Plats
Filet de cabillaud meunière sc
tarte
Dahl de lentilles

Garnitures
Pdt sautées
Haricots verts

Produits Laitiers
Yaourt nature
Emmental
Frommage frais rondelle ail et fines herbes

Desserts
Corbeille de fruits
Muffin au chocolat
Cème dessert vanille