

Menus du 12 au 18 octobre 2026

SEM 42

	MIDI	SOIR
Lundi 12 octobre	Potage Spaghetti carbonara Fromage Crème dessert	Potage Tarte au thon Salade verte Fromage et Laitage
Mardi 13 octobre O.P André SAM principale	Potage Cuisse de poulet sauce champignons Nouilles Clafoutis aux fruits rouges	Repas d'automne Velouté potiron/marron Lard paysan / Noix / Raisin Pain aux noix Liégeois
Mercredi 14 octobre	Potage Porc aux pruneaux Purée maison Fromage Mousse aux fruits	Potage Raviolis Salade verte Fromage Laitage
Jeudi 15 octobre	Potage Carbonnade flamande Semoule grillée Fromage Fruit	Potage Plateau de fromages Bibelaskäs Pommes de terre vapeur Compote
Vendredi 16 octobre	Potage Colin sauce citronnée Coquillettes Fromage Cake maison	Potage Pâté en croûte Salade coleslaw Fromage Laitage
Samedi 17 octobre	Potage Saucisse blanche Flageolets aux petits oignons Fromage Fruit	Potage Œufs mimosa Macédoine de légumes Pommes dauphines Fromage et compote
Dimanche 18 octobre KOUGELHOPF	Crème d'asperges Blanquette de veau Pommes de terre/carottes grillées Fromage Tarte aux pommes	Potage Friand Salade verte Fromage et Laitage

Chef cuisinier et diététicienne :

Directeur :

Légende : **Fait maison** (confectionné par le service de restauration)

Circuit court ou BIO (la matière première utilisée vient d'un producteur local ou est de culture biologique)

L'origine des viandes est affichée en salle à manger. Ce menu peut être modifié en fonction des livraisons