

Menus du 19 au 25 octobre 2026

SEM 43

	MIDI	SOIR
Lundi 19 octobre	Potage Bœuf à l'échalotte Pâtes aux 3 légumes Ile flottante	Potage Terrine de poisson Salade de betteraves Fromage Laitage
Mardi 20 octobre O.P André EXTENSION	Potage Omelette à la ciboulette Pommes de terre / carottes sautées Fromage et Fruit	Potage Jambon Semoule et Compote Fromage Laitage
Mercredi 21 octobre	Potage Collet fumé Poêlée de légumes Fromage Panna cotta	Potage Tourte à la volaille Salade composée Fromage et Compote
Jeudi 22 octobre	Potage Escalope de volaille sauce forestière et Spätzles Fromage Salade de fruits	Potage Plateau de charcuterie Pommes dauphines Salade de carottes Fromage et Yaourt
Vendredi 23 octobre	Potage Poisson pané / citron Gratin de poireaux Fromage Mousse chocolat	Potage Tarte au comté Salade verte Compote
Samedi 24 octobre	Potage Steak haché beurre Maitre d'hôtel Frites Fromage Fruit	Potage Terrine de campagne Salade de céleri Fromage Yaourt
Dimanche 25 octobre BRIOCHE	Potage au potiron Bouchées à la reine Nouilles Forêt Noire	Potage Œufs mollets Epinard 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