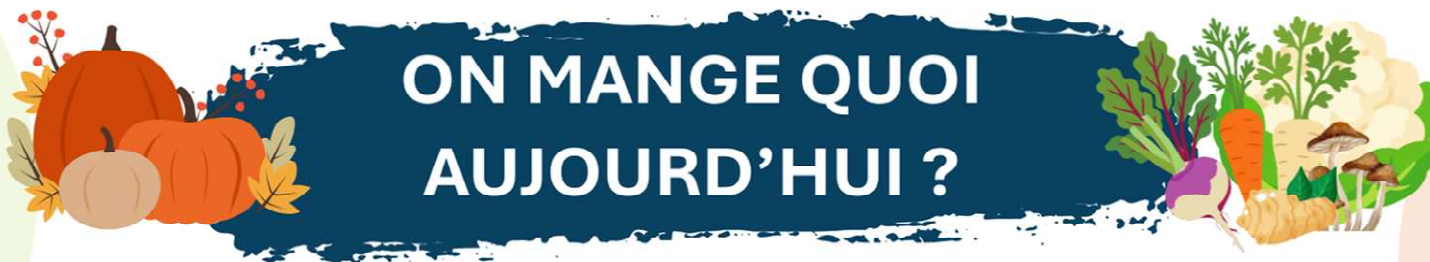




“Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.”
Axelle, diététicienne



ON MANGE QUOI AUJOURD'HUI ?



“L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.” Laurent, responsable cuisine

MENUS du 28 SEPTEMBRE au 4 OCTOBRE 2026

	Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 ^{er} Octobre	Vendredi 2 Octobre	Samedi 3 Octobre	Dimanche 4 Octobre
MIDI	Pamplemousse	Bouillon de pot au feu	Betterave crue au thon	Velouté de potiron et lardons	Salade de perles au surimi	Sardines à l'huile	Cœuf mimosa
	Brandade de poisson Salade	Pot au feu et ses légumes	Boudin noir aux deux pommes	Risotto au poulet aux champignons	Poisson du jour Pommes de terre	Colombo de volaille Salsifis	Rôti Orloff Purée de patates douces
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Glace	Crème maison au caramel	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Flan pâtissier
SOIR	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage
	Omelette aux fines herbes Salade verte	Pennes à la sauce tomate	Jambon de dinde Rutabaga	Tarte au chèvre Salade	Endive au jambon	Tomates farcies Pépinettes	Cardes à la carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Fruits de saison	Gâteau de semoule	Liégeois au café	Fruits au sirop	Fromage blanc	Banane

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.



“Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.”
Axelle, diététicienne



ON MANGE QUOI AUJOURD'HUI ?



“L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.” Laurent, responsable cuisine

MENUS du 5 au 11 OCTOBRE 2026

**Lundi 5
Octobre**

**Mardi 6
Octobre**

**Mercredi 7
Octobre**

**Jeudi 8
Octobre**

**Vendredi 9
Octobre**

**Samedi 10
Octobre**

**Dimanche 11
Octobre**

MIDI

Salade d'endives
aux dés de fromage

Poireaux
vinaigrette

Maquereau

Taboulé
d'Anjou

Champignons
à la crème

Carottes
râpées

Salade
façon périgourdine

Sauté
de bœuf
Pâtes

Sot l'y laisse
de dinde
Purée de panais

Échine
de porc
Céleri sauté

Parmentier de canard
Butternut - Mâche
vinaigrette au miel

Choucroute
de la mer

Hachis
Parmentier
Salade

Sauté de lapin
Poêlée forestière

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Compote
de fruits

Fruits de saison

Pudding

Crumble poire chocolat

Ile Flottante

Fruits de saison

Tartelette
au citron

SOIR

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Flan
de carottes
au Boursin

Oufs brouillés
à la crème
Salade verte

Crêpe au fromage
Salade mâche

Tarte
aux légumes
Salade

Croziflette
Salade

Croque-monsieur
au thon
Salade

Jambon blanc
Pommes de terre
vapeur

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Semoule
au lait

Entremets
maison

Fruits au sirop

Liégeois café

Fruits de saison

Yaourt

Purée
de pêches

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.



“Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.”
Axelle, diététicienne



ON MANGE QUOI AUJOURD'HUI ?



“L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.” Laurent, responsable cuisine

MENUS du 12 au 18 OCTOBRE 2026

**Lundi 12
Octobre**

**Mardi 13
Octobre**

**Mercredi 14
Octobre**

**Jeudi 15
Octobre**

**Vendredi 16
Octobre Rose**

**Samedi 17
Octobre**

**Dimanche 18
Octobre**

MIDI

Segments
de pamplemousse

Rillettes

 Velouté
de potiron
et carottes

 Œuf
mimosa

 Mousse
de betterave

Potage
de légumes

Terrine
de légumes



Saucisse
Lentilles



Sauté de bœuf
Pâtes



Poulet rôti
Frites



Coucons



 Poisson du jour
Purée vitelotte



Sauté
de dinde
Salsifis



Mignon de porc
Écrasé
de patates douces



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage

Fruits de saison



Pomme cuite
et sa gelée de coings

Fruits de saison

Compote

Bavarois framboise

Fruits de saison



Baba
au rhum

SOIR

Potage

Potage

Potage
aux vermicelles

Potage

Potage

Potage

Potage

Œuf à la tripe
Salade



Gratin
de poisson
aux légumes



Poêlée
de haricots beurres
aux dés de jambon



Tarte
aux poireaux
Salade



Endive
au jambon



Lasagnes
aux champignons
Salade



Omelette
Purée de petits pois



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Semoule
au caramel

Liégeois vanille



Fromage blanc



Crème
maison

Cocktail de fruits

Crème dessert



Fruits de saison

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.



“Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.”
Axelle, diététicienne



ON MANGE QUOI AUJOURD'HUI ?



“L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.” Laurent, responsable cuisine

MENUS du 19 au 25 OCTOBRE 2026

**Lundi 19
Octobre**

**Mardi 20
Octobre**

**Mercredi 21
Octobre**

**Jeudi 22
Octobre**

**Vendredi 23
Octobre**

**Samedi 24
Octobre**

**Dimanche 25
Octobre**

	Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre	Samedi 24 Octobre	Dimanche 25 Octobre
MIDI	Macédoine de légumes	Museau à la vinaigrette	Potage de légumes	 Salade strasbourgeoise	Riz façon niçoise	Potage de légumes 	Verrine de carottes, avocat et crevettes
	 Columbo de poulet Carottes 	 Poisson du jour Épinards	 Longe de porc à la crème d'ail Frites	 Tajine d'agneau et ses légumes	Poisson du jour Fondue de poireaux	 Rognons de bœuf Purée de céleri	 Parmentier de canard Salade 
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Fromage blanc et Spéculoos	Fruits de saison	Compote pommes/poires	Fruits de saison	Poire au chocolat	Crème dessert	Gâteau aux pommes
SOIR	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	 Gratin dauphinois Salade verte	 Bouchée à la reine Salade verte	 Boulettes de bœuf Haricots verts	Jambon blanc Mogettes aux aromates 	Émincé de volaille au cidre Coquillettes	 Gratin de chou fleur et œuf dur	Saucisse de Francfort Petits pois
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	 Crème maison	 Riz au lait	Petits suisses	 Entremets au citron	 Fruits de saison	Compote

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.



“Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel.”
Axelle, diététicienne



ON MANGE QUOI AUJOURD'HUI ?



“L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit.” Laurent, responsable cuisine

MENUS du 26 OCTOBRE au 1^{er} NOVEMBRE 2026

	Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre	Samedi 31 Octobre	Dimanche 1 ^{er} Novembre
MIDI	 Taboulé	Betteraves à la pomme	 Potage	 Rillettes de poisson	 Carottes râpées aux raisins	 Potage	Asperges crème ciboulette
	 Poisson du jour Julienne d'endives et carottes	 Sauté de porc Brocolis	 Escalope de dinde Poêlée d'automne (patate douce, panais, butternut)	 Andouillette Purée de pommes de terre	Moules Frites	 Saucisse de Toulouse Haricots verts	 Cuisse de pintade Pommes noisettes
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Fruits de saison	Ananas au sirop	 Mousse au caramel	Fruits de saison	 Crème aux œufs	Fruits de saison	Tiramisu
SOIR	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage
	Omelette Salade verte	 Tartiflette Salade verte	Pâtes au saumon	 Quiche épinards/chèvre Salade verte	 Poireaux à la flamande	 Crêpe aux fromages Salade	 Gratin de butternut
	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	Riz au lait 	Entremets pistache	 Fruits de saison	Yaourt	Fruits de saison	Crème dessert	Compote de poire

Les viandes proposées sont toutes originaires de l'Union Européenne. La grande majorité des plats est cuisinée avec des produits frais.
Les plats mixés sont préparés sur la base des plats du jour, sauf exception (le plat de substitution est alors indiqué entre parenthèses).
Les plateaux de fromage servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.