

"Les menus sont élaborés pour faire coïncider plaisir et équilibre nutritionnel." **Axelle, diététicienne**

ON MANGE QUOI CET AUTOMNE ?







"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 2 au 8 NOVEMBRE 2026

	Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre	Samedi 7 Novembre	Dimanche 8 Novembre
MIDI	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Potage de légumes	Macédoine de légumes	Mousse de canard	Velouté d'automne	Terrine de poisson
	Chili con carne Riz	Lapin à la moutarde Purée de panais	Langue de bœuf Pommes de terre vapeur	Sauté de porc Flageolets	Choucroute de la mer	Poulet rôti Coquillettes	Rôti de veau Pommes de terre boulangères
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Semoule au lait	Poire cuite au caramel	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Pomme cuite	Fruits de saison	Gâteau créole
SOIR	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Endive au jambon	Lasagnes au saumon et aux poireaux	Émincé de dinde Carottes à la crème	Tarte provençale Salade verte	Omelette aux fines herbes Salade verte	Duo de haricots aux dés de jambon	Gratin de cardes Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits de saison	Yaourt nature	Entremets vanille	Tapioca au chocolat	Crème maison	Œufs au lait	Compote pommes framboises

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 fromages 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 CET AUTOMNE ?



"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 9 au 15 NOVEMBRE 2026

	Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre	Samedi 14 Novembre	Dimanche 15 Novembre
MIDI	Salade de lentilles	Potage de légumes	Salade d'avocat au pamplemousse	Pâté de foie	Salade de cœurs de palmier	Potage de légumes	Salade façon niçoise
	Poisson du jour Purée de brocolis	Andouillette Haricots verts	Filet de poulet à la normande Rosties de légumes	Bœuf Bourguignon Pâtes	Paëlla aux fruits de mer	Tempe de porc à la moutarde Semoule	Civet de Cerf Pommes noisettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Crème maison	Raisins	Brownie et sa crème anglaise	Salade de fruits	Entremets vanille	Pêche au coulis	Far breton
SOIR	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
	Galette au poulet et aux champignons Salade verte	Pâtes à la bolognaise	Omelette aux pommes de terre Salade	Cardes à la carbonara	Hachis Parmentier Salade verte	Émincé de dinde Poêlée de légumes	Jambon blanc Purée de petit pois
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane	Compote de pomme	Petits suisses	Crème dessert au café	Poire	Yaourt	Compote pommes cassis

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 fromages 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 CET AUTOMNE ?







"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 16 au 22 NOVEMBRE 2026

	Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre	Samedi 21 Novembre	Dimanche 22 Novembre
MIDI	Salade de pâtes au surimi	Macédoine de légumes	Potage de légumes	Salade de haricots beurres	Betteraves râpées	Potage de légumes	Pamplemousse aux crevettes sauce cocktail
	Poisson du jour Duo de légumes	Chipolatas Frites	Bœuf Carottes	Blanquette de veau Tagliatelles	Poisson du jour Fondue de poireaux	Palette de porc à la provençale Mogettes	Sauté de canard au poivre vert Pommes dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Clémentines	Poire au chocolat	Salade de fruits	Kiwi	Panna cotta Coulis de fruits rouges	Compote de pêche	Clafoutis aux poires
SOIR	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Croque Monsieur Salade	Gratin de choux fleur au sarrasin	Quiche lorraine Salade	Omelette aux oignons Salade verte	Bouchée à la reine Salade verte	Aiguillette de volaille Haricots verts	Crêpe garnie Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Banane	Entremets vanille	Semoule au lait	Raisins	Yaourt	Compote pommes fraises

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 fromages 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 CET AUTOMNE ?







"L'équipe cuisine vous souhaite un excellent appétit." **Laurent, responsable cuisine**

MENUS du 23 au 29 NOVEMBRE 2026

	Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre	Samedi 28 Novembre	Dimanche 29 Novembre
MIDI	Céleri rémoulade	Bouillon de pot au feu	Potage de légumes	Salade de choux chinois	Salade de perles et surimi	Potage de légumes	Œuf mimosa
	Brandade de poisson Salade	Pot au feu et ses légumes	Boudin noir Pommes / figues	Roti de porc au Porto Haricots beurres	Poisson du jour Endives braisées	Sauté de poulet Purée de patates douces	Rôti Orloff Pommes grenailles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mirabelles au sirop	Fromage blanc Coulis de mangues	Crème maison au caramel	Brioche perdue	Mousse noix de coco	Clémentines	Flan pâtissier
SOIR	Potage	Potage	Potage aux vermicelles	Potage	Potage	Potage	Potage
	Œuf à la florentine	Pennes à la sauce tomate	Jambon de dinde Duo rutabaga/carottes	Tarte au chèvre Salade	Poêlée de pommes de terre, champignons, bacon / Salade verte	Lasagnes épinards ricotta	Cardes à la carbonara
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Riz au lait	Banane	Gâteau de semoule	Liégeois au chocolat	Ananas au sirop	Flamby au caramel	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 fromages servis proposent des produits d'appellation d'origine protégée.