

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

	Lundi 31 Août	Mardi 1 Sept.	Mercredi 2 Sept.	Jeudi 3 Sept.	Vendredi 4 Sept.	Samedi 5 Sept.	Dimanche 6 Sept.
DEJEUNER	TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE // SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE RIZ PILAFF ASSORTIMENT DE FROMAGES TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ROTI DE BOEUF AU JUS POMMES NOISETTE PETIT SUISSE AROMATISE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE ESCALOPE DE PORC AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE MELON JAUNE	AVOCAT VINAIGRETTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS HARICOT VERT PERSILLE BRIOCHE FACON PAIN PERDU	PIZZA ROYALE CUISSÉ DE POULET A LA BOURGUIGNONNE COURGETTES FRAICHES PERSILLEES SALADE DE FRUITS	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES COQUILLETTE AU FROMAGE YAOURT SUCRE AUX FRUITS	SALADE FOND ARTICHAUT ROTI DE VEAU A LA CREME POMME VAPEUR MAISON TARTE AUX POMMES
DINER	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES JAMBON BRAISE PIPERADE POMME ROUGE	SALADE DE LENTILLES POISSON BORDELAISE TOMATE PROVENCALE BRUGNON JAUNE 130G	CAROTTE RAPEE MAISON CAKE EPINARD ET FETA SALADE VERTE VELOUTE FRUITS	BETTERAVE AUX ECHALOTES PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON ABRICOT	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER HACHIS PARMENTIER MAISON CREME DESSERT CAMEL	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON TARTE PROVENCALE ET A LA MOZZARELLA SALADE VERTE COMPOTE DE POMME ANANAS	TABOULE MOUSSAKA MAISON YAOURT SUCRE AUX FRUITS
	Lundi 7 Sept.	Mardi 8 Sept.	Mercredi 9 Sept.	Jeudi 10 Sept.	Vendredi 11 Sept.	Samedi 12 Sept.	Dimanche 13 Sept.
DEJEUNER	DUO DE CHOU ROUGE ET CHOU BLANC // CAPPELLETTI BOEUF BOLOGNAISE VBF PPE SUR SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES PASTECHE	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE COLOMBO DE POULET SEMOULE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	JAMBON BLANC BEURRE MICROPAIN STEAK HACHE HARICOT VERT PERSILLE ECLAIR AU CHOCOLAT	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC SAUCISSE GRILLEE ECRASE DE POMME DE TERRE CAROTTES A L'AIL ET CIBOULETTE ABRICOT	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FILET DE SAUMON PENNE AU FROMAGE SALADE DE FRUITS	ASPERGE VERTE ASPERGE BLANCHE BOURGUIGNON DE BŒUF CAROTTE VICHY RIZ AU LAIT MAISON	SALADE DE GESIERS HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DINER	QUICHE LORRAINE MAISON FILET DE COLIN SAUCE CITRON PUREE DE CAROTTES CREME DESSERT AU CAFE PETIT BEURRE	SALADE PIEMONTAISE AU POULET ROTI DE PORC FRAIS AU JUS RATATOUILLE PECHE	SALADE HARICOT VERT MAIS TOMATE OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON SALADE VERTE MELON JAUNE	SALADE DE RIZ OLIVE THON TOMATE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POELEE HARICOTS PLATS, BROCOLIS, CHOU FLEUR ILE FLOTANTE	TABOULE DUO DE LEGUMES FARCIS VELOUTE FRUITS	SALADE AU BLEU ET DES DE JAMBON SAUTE DE PORC A LA CREOLE RIZ THAI COMPOTE POMME PASSION	QUICHE LORRAINE FILET DE COLIN A LA BORDELAISE HARICOT BEURRE PERSILLE BANANE
	Lundi 14 Sept.	Mardi 15 Sept.	Mercredi 16 Sept.	Jeudi 17 Sept.	Vendredi 18 Sept.	Samedi 19 Sept.	Dimanche 20 Sept.
DEJEUNER	TABOULE // CUISSÉ DE POULET GRILLÉE TOMATE PROVENCALE ASSORTIMENT DE FROMAGES PASTÈQUE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE FILET DE COLIN A L'OSEILLE SEMOULE PECHE	CAROTTE RAPEE MAISON SAUCISSE GRILLÉE TRILOGIE DE CHOUX CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX GRIOTTES MAISON	SALADE DE NEMS PORC AU CARAMEL RIZ CANTONNAIS MARS GLACE	AVOCAT VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE POMME VAPEUR MAISON BUCHETTE CHEVRE 45% MG PIECE 180G SALADE DE FRUITS	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUMON AU CITRON CORDIALE DE LEGUMES BEIGNET FOURRE A LA POMME	SALADE DE CHEVRE CHAUD POULET ROTI POTATOES MAISON CANTAL PARIS BREST
	DINER	SALADE HARICOT VERT MAIS THON OLIVE JAMBON BLANC COQUILLETTE AU FROMAGE YAOURT AU CITRON	PIZZA FRUITS DE MER ROTI DE BOEUF AU JUS POELEE DE LEGUMES D'ETE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE PALMIER MAIS THON SAUTE DE DINDE A LA CREME GRATIN COURGETTE POMME DE TERRE AU CURRY MELON JAUNE	SALADE DE TOMATE ET POMME DE TERRE FILET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOT PLAT PERSILLE NECTARINE	DUO DE CHOUX A LA PRESTO QUICHE LORRAINE MAISON SALADE VERTE PETIT SUISSE AROMATISE	ASPERGE BLANCHE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A LA PAYSANNE COMPOTE DE POMME ANANAS
DEJEUNER	Lundi 21 Sept.	Mardi 22 Sept.	Mercredi 23 Sept.	Jeudi 24 Sept.	Vendredi 25 Sept.	Samedi 26 Sept.	Dimanche 27 Sept.
	SALADE H VERT MAIS THON OEUFE // COLOMBO DE PORC RIZ PILAFF ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOT	LAITUE CORDON BLEU S/PORC PUREE DE CAROTTES CREME DESSERT AU CHOCOLAT PETIT BEURRE	SALADE SOJA CHOU ROUGE CAROTTE RAVIOLIS DE BOEUF SAUCE TOMATE MELON VERT D'ESPAGNE	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES SUNDAY CARAMEL	SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE RADIS WINGS DE POULET A LA MEXICAINE RATATOUILLE NECTARINE	TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE RIBS DE PORC POMMES DE TERRE SAUTEES PASTÈQUE	SALADE ANDALOUSE GIGOT D'AGNEAU AU JUS SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS BROWNIES CHOCOLAT MAISON

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DINER	QUICHE A L'OIGNON ROTI DE BOEUF AU JUS POELEE DE LEGUMES D'ETE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	SALADE HARICOT VERT MAIS TOMATE CROQUE MONSIEUR AU JAMBON SALADE VERTE PECHE	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR JAMBON BRAISE HARICOT BEURRE PERSILLE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	TABOULE ESCALOPE DE POULET AU CITRON COURGETTES FRAICHES PERSILLEES BANANE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE COLIN SAUCE ESTRAGON RIZ PRINTANIER LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATE AU BASILIC CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE SALADE VERTE COMPOTE DE PRUNEAUX	SALADE DE BOULGOUR FETA DUO DE LEGUMES FARCIS FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES
	Lundi 28 Sept.	Mardi 29 Sept.	Mercredi 30 Sept.	Jeudi 1 Oct.	Vendredi 2 Oct.	Samedi 3 Oct.	Dimanche 4 Oct.
DEJEUNER	PATE DE CAMPAGNE // ROTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE ASSORTIMENT DE FROMAGES PECHE	SALADE VERTE AVOCAT CHAMP FRAIS POMME FRUIT CALAMAR A L'AMERICAINE RIZ NATURE PASTEQUE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE PUREE DE POMME DE TERRE TWIX GLACEE	SALADE ANDALOUSE PAELLA VALENCIANA ABRICOT	SALADE VERTE AVOCAT POMELOS BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE SPAGHETTI AU FROMAGE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	CHAMPIGNON A LA GRECQUE FILET DE COLIN A L'ANETH GRATIN DE POIREAUX MELON JAUNE	ASPERGE BLANCHE PINTADE AU FOUR POTATOES MAISON ECLAIR A LA VANILLE
	Lundi 5 Oct.	Mardi 6 Oct.	Mercredi 7 Oct.	Jeudi 8 Oct.	Vendredi 9 Oct.	Samedi 10 Oct.	Dimanche 11 Oct.
DINER	SALADE MAROCAINE MERGUEZ RATATOUILLE CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE BETTERAVE HARICOT VERT CUISSSE DE PINTADE AU JUS PUREE DE CELERI	PIZZA AU CHORIZO ET POIVRONS MAISON EMINCE DE DINDE A L'INDIENNE POELEE DE CHOU ROMANESCO NECTARINE	SALADE VERTE GRUYERE CROUTON TOMATE POISSON GRATINE A L'EMMENTAL COURGETTE A LA PROVENCALE VELOUTE FRUUX	SALADE POMMES DE TERRE HARICOTS VERT THON ESCALOPE DE PORC AU JUS ROSTI DE LEGUMES COMPOTE POMME ALLEGEE PETIT BEURRE	SALADE FOND ARTICHAUT CAKE AU JAMBON ET OLIVE SALADE VERTE RIZ AU LAIT	MACEDOINE DE LEGUMES PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON SALADE VERTE PETIT SUISSE AROMATISE
	Lundi 5 Oct.	Mardi 6 Oct.	Mercredi 7 Oct.	Jeudi 8 Oct.	Vendredi 9 Oct.	Samedi 10 Oct.	Dimanche 11 Oct.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER // COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS ASSORTIMENT DE FROMAGES PECHE	SALADE DE LENTILLES SAUCISSE GRILLEE PUREE DE CAROTTES SALADE DE FRUITS	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES CALAMAR A LA ROMAINE FRITES FRAICHES PASTèque	SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE RADIS STEAK HACHE HARICOT VERT PERSILLE BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR CUISSÉ DE POULET GRILLEE POELEE HARICOTS VERTS, SALSIFIS, CAROTTES PECHE	TABOULE ROTI DE PORC FRAIS AU JUS POELEE DE LEGUMES D'ETE CREME DESSERT CAMEL	AVOCAT VINAIGRETTE GIGOT D'AGNEAU A L'AIL FLAGEOLETS BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
DINER	FEUILLETE JARDINIÈRE FILET DE HOKI AU GRILL TOMATE PROVENCALE CREME DESSERT CAMEL	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON ASSIETTE COMPLETE TURKEY RUN SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE VERTE PALMIER OLIVES NOIRES QUICHE LORRAINE MAISON SALADE VERTE FROMAGE BLANC NATURE 7%MG	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS BLE PILAFF MELON JAUNE	SALADE COLESLAW OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON SALADE VERTE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUCE AUX FRUITS DE MER COMPOTE POMME ALLEGEE	TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE GRATIN COURGETTE POMME DE TERRE BOEUF HACHE YAOURT NATURE
	Lundi 12 Oct.	Mardi 13 Oct.	Mercredi 14 Oct.	Jeudi 15 Oct.	Vendredi 16 Oct.	Samedi 17 Oct.	Dimanche 18 Oct.
DEJEUNER	PATE FORESTIER // LASAGNES AU SAUMON ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOT	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA CHIPOLATAS FRITES FRAICHES MARS GLACE	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES SAUTE DE BOEUF FACON STROGONOFF TRIO DE CAROTTE AIL PERSIL BRUGNON JAUNE 130G	LAITUE PAELLA VALENCIANA MELON VERT D'ESPAGNE	CONCOMBRE A LA CREME MOUTARDEE PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS PLATS PERSILLES MOELLEUX AU CITRON	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL ROTI DE PORC FRAIS AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE MELON JAUNE	SALADE AU BLEU ET DES DE JAMBON CUISSÉ DE CANARD CONFITE POMMES DE TERRE SAUTEES BROWNIES CHOCOLAT MAISON CREME ANGLAISE A LA VANILLE
DINER	MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF AU JUS CORDIALE DE LEGUMES CREME DESSERT CAMEL	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR CORDON BLEU S/PORC RATATOUILLE PASTèque	SALADE DE TOMATE ET POMME DE TERRE BRANDADE DE MORUE FRAICHE PETIT SUISSE AROMATISE	PIZZA ROYALE ROTI DE DINDE AU JUS SALSIFIS PERSILLES CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE TOMATE POMME CONCOMBRE FETA CROUTON GRATIN DE MACARONI JAMBON/FROMAGE ANANAS AU SIROP	SALADE DE BOULGOUR FETA DUO DE LEGUMES FARCIS VELOUTE FRUUX	QUICHE LORRAINE COLIN A LA BASQUAISE POELEE DE LEGUMES D'ETE COMPOTE POMME PASSION
	Lundi 19 Oct.	Mardi 20 Oct.	Mercredi 21 Oct.	Jeudi 22 Oct.	Vendredi 23 Oct.	Samedi 24 Oct.	Dimanche 25 Oct.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SALADE DE NEMS // POULET AU CARAMEL RIZ THAI CANTAL JEUNE 45%MG KIWI	LAITUE HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES PETIT SUISSE NATURE	SALADE ENDIVE ROTI DE PORC AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE SAINT PAULIN RAISIN NOIR	SAUCISSON BEURRE CORNICHON OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS HARICOT BEURRE PERSILLE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX MAISON	PIZZA ROYALE CUISSÉ DE POULET GRILLÉE PUREE DE POTIRON FRUIT DE SAISON	ASPERGE VERTE TAGINE DE COLIN AU CITRON RIZ PILAFF YAOURT SUCRE AUX FRUITS	SALADE DE CAMEMBERT FRIT ROTI DE VEAU A LA CREME POMME SARLADAISE BRIOCHE FACON PAIN PERDU CREME ANGLAISE A LA VANILLE
DINER	POTAGE POULE VERMICELLE JAMBON BRAISE POELEE CAMPAGNARDE CREME DESSERT AU CAFE MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	SALADE FARFALLES POULET CURRY FROMAGE BLANC FILET DE COLIN MEUNIERE RATATOUILLE COMPOTE POMME ALLEGEE	VELOUTE AUX 7 LEGUMES CAKE AU JAMBON ET OLIVE HARICOT VERT PERSILLE VELOUTE FRUITS	BETTERAVE AUX ECHALOTES PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON CAMEMBERT BANANE	POIREAU VAPEUR ROTI DE BOEUF AU JUS PENNE AU FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE QUICHE LORRAINE MAISON SALADE VERTE COMPOTE PECHE	TABOULE HACHIS PARMENTIER DE PATATE DOUCE MAISON YAOURT AROMATISE AUX FRUITS
	Lundi 26 Oct.	Mardi 27 Oct.	Mercredi 28 Oct.	Jeudi 29 Oct.	Vendredi 30 Oct.	Samedi 31 Oct.	Dimanche 1 Nov.
DEJEUNER	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE // CANNELONI BOLOGNAISE SALADE VERTE SAINT-NECTAIRE 45%MG AOP BANANE	SALADE VERTE POTEE AUVERGNATE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	MOUSSE DE CANARD STEAK HACHE DE BOEUF PUREE DE POIS CASSE TOMME GRISE 50%MG CREME DESSERT AU CHOCOLAT	BETTERAVE AUX ECHALOTES MERGUEZ ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE KIWI	MACEDOINE DE LEGUMES CAPPELLETTI BOEUF BOLOGNAISE VBF PPE SUR ORANGE	CELERI REMOULADE BOURGUIGNON DE BŒUF CAROTTE VICHY SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE DE GESIERS HACHIS PARMENTIER DE CANARD BLEU DE BRESSE MOELLEUX AU CITRON
DINER	FEUILLETE HOT DOG FILET DE COLIN A LA MILANAISE PUREE DE CAROTTES OEUF AU LAIT	VELOUTE A LA CAROTTE CORDON BLEU S/PORC HARICOT VERT PERSILLE A LA TOMATE POMME JAUNE	SALADE HARICOT VERT MAIS TOMATE OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON SALADE VERTE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	POTAGE POULE VERMICELLE ESCALOPE DE POULET AU JUS EPINARD A LA CREME LIEGEOIS A LA VANILLE CARAMEL PETIT BEURRE	SALADE ENDIVE NOIX GRUYERE ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS COURGETTES PERSILLEES TARTE FLAN PATISSIER	VELOUTE AUX 7 LEGUMES SAUTE DE POULET TANDOORI RIZ PRINTANIER COMPOTE POMME PASSION	CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE FILET DE COLIN A LA BORDELAISE RATATOUILLE BANANE

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

	Lundi 2 Nov.	Mardi 3 Nov.	Mercredi 4 Nov.	Jeudi 5 Nov.	Vendredi 6 Nov.	Samedi 7 Nov.	Dimanche 8 Nov.
DEJEUNER	TABOULE // CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS CONFITS CHOU FLEUR AU GRATIN ASSORTIMENT DE FROMAGES BANANE	CHAMPIGNON A LA GRECQUE COLIN A LA BASQUAISE POMME DAUPHINE FROMAGE BLANC ET OREILLONS D'ABRICOT	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX SAUCISSE GRILLÉE CAROTTE A LA CREME ECLAIR AU CHOCOLAT	CAROTTE RAPEE MAISON COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS YAOURT AU CITRON	SOUPE DE POISSON SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES PUREE DE PATATE DOUCE SALADE DE FRUITS	SALADE COLESLAW COLOMBO DE PORC RIZ THAI CREME DESSERT CAMEL	SALADE DE CHEVRE CHAUD SAUMON AU CITRON TAGLIATELLE BEIGNET FOURRE A LA POMME
DINER	VELOUTE A LA PROVENCALE JAMBON BLANC COQUILLETTE AU FROMAGE DESSERT LACTE A LA VANILLE	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON ROTI DE BOEUF AU JUS HARICOT BEURRE PERSILLE RAISIN BLANC	SOUPE DE CAROTTE CROUTON EMMENTAL BROCHETTE DE DINDE A LA GRECQUE POELEE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS POIRE D'ETE	SALADE PIEMONTAISE AU POULET BLANQUETTE DU PECHEUR POELEE VILLAGEOISE COMPOTE PECHE PETIT BEURRE	FEUILLETE JARDINIERE OEUF MOLLETS GRATIN D'EPINARD A LA BECHAMEL PETIT SUISSE AROMATISE	VELOUTE AUX 7 LEGUMES ESCALOPE DE POULET AU JUS COTE DE BLETTE AUX GRATIN CAMEBERT KIWI	SALADE DE LENTILLES CROUSTILLANT AU FROMAGE RATATOUILLE BANANE
	Lundi 9 Nov.	Mardi 10 Nov.	Mercredi 11 Nov.	Jeudi 12 Nov.	Vendredi 13 Nov.	Samedi 14 Nov.	Dimanche 15 Nov.
DEJEUNER	SALADE H VERT MAIS THON OEUF // BOUDIN NOIR AUX POMMES ECRASE DE POMME DE TERRE A L'AIL ET CIBOULETTE ASSORTIMENT DE FROMAGES CLEMENTINE	FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC ESCALOPE DE POULET BOURGUIGNONNE PUREE DE CAROTTES TARTE AUX POMMES GRILLAGEE	PATE DE CAMPAGNE LASAGNES AU SAUMON KIWI	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES ENDIVE AU JAMBON BANANE	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE GNOCCHIS A LA ROMAINE MOUSSE AU CHOCOLAT	AVOCAT VINAIGRETTE GIGOT D'AGNEAU A L'AIL FLAGEOLETS PARIS BREST

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DINER	CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE ROTI DE BOEUF AU JUS PUREE DE CELERI YAOURT NATURE SUCRE	VELOUTE A LA PROVENCALE FLAMMEKUECHE MAISON SALADE VERTE POIRE D'ETE	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE ESCALOPE DE PORC SUZANNE HARICOT BEURRE PERSILLE LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	SALADE DE RIZ A LA NICOISE PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE DUO CHOU FLEUR ET BROCOLIS CANTAL COMPOTE DE POMME ANANAS	SOUPE AUX 7 LEGUMES FILET DE COLIN SAUCE CHORIZO TORTI TRICOLORE AU BEURRE FLAN AUX OEUFS MAISON	PIZZA AUX LEGUMES ET CHEVRE OMELETTE AUX OIGNONS SALADE VERTE POMME AU FOUR AU MIEL	SALADE COLESLAW RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MAISON VELOUTE FRUITS
	Lundi 16 Nov.	Mardi 17 Nov.	Mercredi 18 Nov.	Jeudi 19 Nov.	Vendredi 20 Nov.	Samedi 21 Nov.	Dimanche 22 Nov.
DEJEUNER	SAUCISSON A L AIL // POT AU FEU ASSORTIMENT DE FROMAGES ORANGE	SALADE VERTE AVOCAT CHAMP FRAIS POMME FRUIT CORDON BLEU S/PORC HARICOT VERT PERSILLE MUFFIN AU CHOCOLAT	SALADE ENDIVE PETIT SALE AUX LENTILLES PETIT SUISS AROMATISE	SALADE PALMIER DES DE JAMBON PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE POIRE D'ETE	SALADE VERTE SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES CONCHIGLIE AU BEURRE ET EMMENTAL CREME DESSERT AU CAFE	CAROTTE RAPEE MAISON COQUILLE DE POISSON MAISON GRATIN DE POIREAUX SEMOULE AU LAIT S/LIT CAMEL POT 100G	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL ESCALOPE DE POULET AU JUS GRATIN DAUPHINOIS GATEAU AUX POMMES ET PAIN D'EPICES MAISON
	Lundi 23 Nov.	Mardi 24 Nov.	Mercredi 25 Nov.	Jeudi 26 Nov.	Vendredi 27 Nov.	Samedi 28 Nov.	Dimanche 29 Nov.
DINER	SALADE MAROCAINE QUENELLE DE VOLAILLE A L'ITALIENNE RATATOUILLE YAOURT AU CITRON	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE OMELETTE AUX PATES BANANE	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON EMINCE DE DINDE A L'INDIENNE PUREE DE POTIRON POMME AU FOUR AU CAMEL	VELOUTE AUX 7 LEGUMES POISSONNETTE PANEE POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO CREME ANGLAISE ET SON PETIT BEURRE	SALADE POMMES DE TERRE HARICOTS VERT THON JAMBON BRAISE CAROTTE A LA CREME CHAVROUX SALADE DE FRUITS	POTAGE MINISTRONE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MAISON SAINT PAULIN COMPOTE DE POMME ANANAS	MACEDOINE DE LEGUMES CREPE AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS HARICOT BEURRE PERSILLE PETIT SUISS AROMATISE
	Lundi 23 Nov.	Mardi 24 Nov.	Mercredi 25 Nov.	Jeudi 26 Nov.	Vendredi 27 Nov.	Samedi 28 Nov.	Dimanche 29 Nov.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX // BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE ROSTI DE POMME DE TERRE ASSORTIMENT DE FROMAGES DESSERT LACTE A LA VANILLE	CAROTTE RAPEE MAISON SAUCISSE GRILLEE PUREE DE PATATE DOUCE CLEMENTINE	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC POIRE A LA CANELLE MAISON	TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE STEAK HACHE DE BOEUF ENDIVE A LA BECHAMEL BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	SALADE COLESLAW CASSOULET DE TOULOUSE RAISIN NOIR	QUICHE LORRAINE MAISON SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE GRATIN DE COURGETTES BECHAMEL MOUSSE AU CHOCOLAT	AVOCAT VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ NATURE ECLAIR A LA VANILLE
DINER	POTAGE MINISTRONE PIZZA AU THON MAISON SALADE VERTE BANANE	SOUPE DE CAROTTE CROUTON EMMENTAL CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE SALSIFIS PERSILLES PECHE AU SIROP	POTAGE POULE VERMICELLE FLAN DE LEGUMES POEELE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS CREME DESSERT CAMEL	VELOUTE A LA PROVENCALE SAUTE DE PORC AU CURRY BLE PILAFF SAMOS POMME ROUGE	SALADE DE RIZ MAIS TOMATE POIVRON CUISE DE POULET A LA BASQUAISE CHOU FLEUR AU GRATIN CREME DESSERT AU CAFE	BETTERAVE AUX ECHALOTES FILET DE COLIN MEUNIERE MACARONI AU BEURRE COMPOTE DE POMMES MAISON	SOUPE AUX 7 LEGUMES TOMATE FARCIE ANANAS AU SIROP PETIT BEURRE
	Lundi 30 Nov.	Mardi 1 Déc.	Mercredi 2 Déc.	Jeudi 3 Déc.	Vendredi 4 Déc.	Samedi 5 Déc.	Dimanche 6 Déc.
DEJEUNER	VELOUTE A LA CAROTTE // LASAGNES DE BOEUF A LA BOLOGNAISE ASSORTIMENT DE FROMAGES POMME ROUGE	SALADE ENDIVE CHIPOLATAS FRITES FRAICHES YAOURT NATURE	FEUILLETE HOT DOG SAUTE DE BOEUF FACON STROGONOFF BROCOLIS BECHAMEL SALADE DE FRUITS	SALADE D'ENDIVE AU GRUYERE, NOIX ET MAIS TARTIFLETTE CREME AUX OEUFS ET AU CAMEL	POTAGE AU POTIRON ESCALOPE DE PORC AU JUS HARICOTS PLATS PERSILLES PATISSERIE DU JOUR	SALAMI DANOIS ROTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE ORANGE	SALADE AU BLEU ET DES DE JAMBON CUISE DE CANARD CONFITE PUREE DE POIS CASSE BABA AU RHUM MAISON S/ALCOOL

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DINER	CROISSILLON DUBARRY OEUFS MOLLETS GRATIN D'EPINARD A LA BECHAMEL CREME DESSERT AU CHOCOLAT	SALADE FARFALLES PETITS POIS POULET MAYONNAISE CORDON BLEU S/PORC PUREE DE CAROTTES CAMEMBERT CLEMENTINE	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE BRANDADE DE MORUE FRAICHE SALADE VERTE PETIT SUISSSE AROMATISE	SALADE DE RIZ A LA NICOISE CUISSSE DE POULET AUX OIGNONS CONFITS SALSIFIS A LA TOMATE CHAVROUX POIRE D'ETE	VELOUTE A LA PROVENCALE SAUCE CARBONARA SPAGHETTI AU FROMAGE BANANE	PIZZA ROYALE CANNELONI BOLOGNAISE YAOURT SUCRE AUX FRUITS	POTAGE POULE VERMICELLE FILET DE COLIN SAUCE CHORIZO HARICOT VERT AUX OIGNONS COMPOTE POMME PASSION MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS
	Lundi 7 Déc.	Mardi 8 Déc.	Mercredi 9 Déc.	Jeudi 10 Déc.	Vendredi 11 Déc.	Samedi 12 Déc.	Dimanche 13 Déc.
DEJEUNER	BETTERAVE AUX ECHALOTES // CHOUROUTE POMME DE TERRE VAPEUR ASSORTIMENT DE FROMAGES ILE FLOTANTE	CAROTTE RAPEE MAISON HACHIS PARMENTIER MAISON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULE SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE CHOU FLEUR SAUCE AURORE CREME DESSERT A LA VANILLE	PIZZA ROYALE BLANQUETTE DU PECHEUR FONDUE DE POIREAUX CLEMENTINE	HARICOT VERT VINAIGRETTE CHILI CON CARNE BANANE	SALADE DE BOULGOUR FETA MAGRET DE CANARD GRATIN DE POTIRON A LA VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	JAMBON DE PAYS SAUTE DE POULET LANDAIS TAGLIATELLE BROWNIES CHOCOLAT
DINER	POTAGE POULE VERMICELLE ENDIVE AU JAMBON BANANE	VELOUTE AUX 7 LEGUMES CROQUE MONSIEUR AU JAMBON SALADE VERTE POIRE A LA CANELLE MAISON	ASPERGE VERTE ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE GNOCCHIS A LA ROMAINE POMME JAUNE	CHAMPIGNON A LA GRECQUE ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS POMME DAUPHINE VELOUTE FRUUX	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE PUREE DE CELERI MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MAISON CREME DESSERT AU CAFE	TARTE A L'OIGNON ET AU LARDON DE DINDE FILET DE COLIN A LA BORDELAISE PUREE DE HARICOT VERT COMPOTE PECHE