

Menus du lundi 19 octobre 2026 au dimanche 25 octobre 2026

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

	Lundi 19 Oct.	Mardi 20 Oct.	Mercredi 21 Oct.	Jeudi 22 Oct.	Vendredi 23 Oct.	Samedi 24 Oct.	Dimanche 25 Oct.
DEJEUNER	GASPACHO DE TOMATE PAELLA VALENCIANA COURGETTE A LA PROVENCALE ASSORTIMENT DE FROMAGES PETIT SUISSE AROMATISE BEURRE PAIN DE MIE EMMENTAL RAPE FRUIT DE SAISON — SAINT MORET NATURE	SALADE PIEMONTAISE AU THON ROTI DE PORC AU JUS RATATOUILLE CHAVROUX PECHE — COMPOTE POMME /POIRE GNOCCHI AU FROMAGE	CONCOMBRE A LA FETA MERGUEZ ET CHIPOLATAS PUREE DE PATATE DOUCE VELOUTE FRUUX HARICOTS PLATS PERSILLES	OEUF MAYONNAISE STEAK HACHE DE BOEUF CUISSÉ DE POULET GRILLEE POTATOES WEDGE POMMES NOISETTE MELON EPINARD A LA CREME	SALADE ENDIVE NOIX GRUYERE CURRY DE POIS CHICHE ET EPINARD AU LAIT DE COCO CAROTTE A LA CREME GATEAU BASQUE A LA CREME RIZ THAI	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON JAMBON BRAISE CHOU FLEUR SAUCE AURORE ABRICOT PUREE DE POMME DE TERRE	MELON JAMBON DE PAYS SAUCE CARBONARA TAGLIATELLE TOMME NOIRE FLAN PATISSIER CAROTTE VICHY
DINER	CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE FILET DE COLIN MEUNIERE BROCOLIS PERSILLES SAINT PAULIN BANANE PUREE DE POMME DE TERRE	AVOCAT VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE TORTI TRICOLORE AU FROMAGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT BROCOLIS PERSILLES	SALADE DE TOMATE AU BASILIC CORDON BLEU S/PORC POELEE CAMPAGNARDE RIZ AU LAIT POMMES DE TERRE SAUTEES	SALADE DE TAGLIATELLES SURIMI MAISON CUISSÉ DE POULET GRILLEE COURGETTE A LA VACHE QUI RIT COMPOTE POMME /POIRE MADELEINE CLOCHE AUX OEUF MACARONI AU BEURRE	BETTERAVE AUX ECHALOTES CROQUE MONSIEUR AU JAMBON SALADE VERTE PASTèque RATATOUILLE	LAITUE AUX DES D'EMMENTAL RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CHORIZO CREME DESSERT AU CAFE PETIT BEURRE LU COURGETTE BECHAMEL	SALADE DE LENTILLES FILET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOT VERT PERSILLE NECTARINE POMME DE TERRE VAPEUR

Les compléments annotés en fin de menu ne sont que des rajouts sur prescription médicale. Ils ne sont pas systématiques et les quantités livrées ne correspondent pas aux effectifs totaux. Ils ne peuvent pas faire l'objet d'un dysfonctionnement.