

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	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA TAGINE DE MOUTON AUX OLIVES VERTES SEMOULE ASSORTIMENT DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE VERTE HOT DOG MAXI SAUCISSE POTATOES WEDGE MELON JAUNE	CAROTTE RAPEE MAISON MOUSSAKA BLEU TARTE TUTTI-FRUTTI	SALADE DE TOMATE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE BROCOLIS PERSILLES RIZ AU LAIT MAISON	COURGETTE RAPEE FLAMMEKUECHE MAISON SALADE VERTE FLAN VANILLE NAPPE CAMEL	CELERI REMOULADE FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR TIAN DE LEGUMES TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE	MOUSSE DE CANARD ESCALOPE VEAU A LA CREME RIZ PILAFF GATEAU AUX FRAMBOISES
DINER	CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A LA BORDELAISE POEELE DE FOND D'ARTICHAUT POIRE D'ETE	SALADE DE PATES ROTI DE BOEUF AU JUS COURGETTES PERSILLEES TIMBALE GLACEE VANILLE CHOCOLAT	AVOCAT VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	CONCOMBRE RONDELLE OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE CREME DESSERT AU PRALINE	SALADE DE RIZ A LA NICOISE CUISSÉ DE POULET A LA BASQUAISE HARICOT VERT PERSILLE BANANE	SALADE VERTE AVOCAT POMELOS PIZZA AU CHORIZO ET POIVRONS MAISON SALADE VERTE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	MOUSSELINE DE COURGETTE CANNELONI BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES
	Lundi 7 Sept.	Mardi 8 Sept.	Mercredi 9 Sept.	Jeudi 10 Sept.	Vendredi 11 Sept.	Samedi 12 Sept.	Dimanche 13 Sept.
DEJEUNER	COURGETTE RAPEE COUSCOUS SEMOULE ABRICOT	CAROTTE RAPEE MAISON RIBS DE PORC RIZ A LA TOMATE CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE GRATIN DE COURGETTES MOELLEUX AU CITRON	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLEE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE NECTARINE	SALADE HARICOT VERT THON OLIVE SAUMON SAUCE AU CHEVRE FARFALLE AU PESTO ET PARMESAN SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX ESCALOPE DE PORC AUX OIGNONS HARICOT BLANC FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	TABOULE POITRINE DE VEAU FARCIE TIAN DE LEGUMES CAMEMBERT TARTE AU CHOCOLAT GOURMANDE

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 FILET DE COLIN A LA BORDELAISE POELEE DE FOND D'ARTICHAUT CREME DESSERT AU CAFE	SALADE DE PATES BROCHETTE DE VOLAILLE AU PAPRIKA HARICOT VERT PERSILLE PASTèque	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON SALADE VERTE POIRE D'ETE	SALADE DE BLE THON POIVRON ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PUREE DE COURGETTE TIMBALE GLACEE VANILLE FRAISE	MACEDOINE DE LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE TOMATE PROVENCALE VELOUTE FRUITS	VELOUTE AUX 7 LEGUMES ENDIVE AU JAMBON GOUDA SEMOULE AU LAIT MAISON	MELON JAUNE GALOPIN DE VEAU AUBERGINE GRILLEE FRAICHE YAOURT AU CITRON
	Lundi 14 Sept.	Mardi 15 Sept.	Mercredi 16 Sept.	Jeudi 17 Sept.	Vendredi 18 Sept.	Samedi 19 Sept.	Dimanche 20 Sept.
DEJEUNER	SALADE TOMATE POMME CONCOMBRE FETA CROUTON CUISSÉ DE POULET GRILLEE RATATOUILLE ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON JAUNE	CONCOMBRE FETA ET OLIVE COLOMBO DE POISSON RIZ THAI FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE NOIX MAIS SURIMI CHIPOLATAS PUREE DE PATATE DOUCE SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE DE TOMATE PORC AU CARAMEL GNOCCHI AU FROMAGE PECHE	SALADE VERTE HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES SUNDAY CARAMEL	TARTE AUX POIREAUX BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF POELEE PAYSANNE NECTARINE	PATE DE CAMPAGNE ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS COURGETTE BECHAMEL MIMOLETTE GATEAU A LA NOIX DE COCO
DINER	CHAMPIGNON A LA GRECQUE JAMBON BLANC JAMBON DE PAYS COQUILLETTE AU BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT	FEUILLETE HOT DOG ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE POELEE DE FOND D'ARTICHAUT PRUNE ROUGE	MELON JAMBON DE PAYS TARTE PROVENCALE ET A LA MOZZARELLA SALADE VERTE TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE	SALADE PIEMONTAISE AU POULET POISSON GRATINE A L'EMMENTAL HARICOTS PLATS PERSILLES MARS GLACE	SALADE DE BLE AUX LEGUMES CUISSÉ DE PINTADE AUX OLIVES BEIGNET DE CHOU FLEUR MELON VERT D'ESPAGNE	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF SPAGHETTI NATURE TOMME NOIRE YAOURT NATURE	SARDINE A L'HUILE BROCHETTE DE VOLAILLE AU JUS POMMES NOISETTE ABRICOT AU SIROP
	Lundi 21 Sept.	Mardi 22 Sept.	Mercredi 23 Sept.	Jeudi 24 Sept.	Vendredi 25 Sept.	Samedi 26 Sept.	Dimanche 27 Sept.
DEJEUNER	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES PECHE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ESCALOPE DE POULET AU JUS PUREE DE CAROTTE CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON	OEUF MIMOSA PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON CANTAL ABRICOT	SALADE VERTE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE POELEE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS YAOURT NATURE	CREPE AUX CHAMPIGNONS SAUTE DE POULET A LA MAROCAINE PIPERADE POIRE D'ETE	RILLETES DE PORC FAUX FILET DE BOEUF POMME DE TERRE CUBE RISSOLEE PECHE	DUO DE CHOUX AUX RAISINS SECS PAELLA VALENCIANA SALADE VERTE GOUDA

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

DINER	TABOULE ROTI DE BOEUF FROID MAYONNAISE PRINTANIERE DE LEGUME TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE	RADIS BEURRE CAKE SAVOYARD SALADE VERTE ANANAS AU SIROP	SALADE PIEMONTAISE AU POULET ESCALOPE DE PORC SOJA GINGEMBRE HARICOT BEURRE PERSILLE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR OMELETTE AUX OIGNONS BROCOLIS PERSILLES CAMEMBERT POMME ROUGE	POTAGE AU POTIRON FILET DE COLIN AU CURRY RIZ PILAFF LIEGEOIS A LA VANILLE CAREMEL	SALADE DE GESIERS PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON SALADE VERTE COMPOTE POMME /POIRE	FRIAND AU FROMAGE CANARD LAQUE POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO VELOUTE FRUUX
	Lundi 28 Sept.	Mardi 29 Sept.	Mercredi 30 Sept.	Jeudi 1 Oct.	Vendredi 2 Oct.	Samedi 3 Oct.	Dimanche 4 Oct.
DEJEUNER	CONCOMBRE RONDELLE BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE ASSORTIMENT DE FROMAGES NECTARINE	SALADE RADIS CHAMPIGNON FRAIS FILET DE COLIN A LA BORDELAISE HARICOT VERT PERSILLE CREME ANGLAISE ET SON PETIT BEURRE	SAUCISSON BEURRE CORNICHON PAELLA VALENCIANA BREBICREME BANANE	MELON JAUNE RAVIOLIS DE BOEUF SAUCE TOMATE SALADE VERTE CREME DESSERT CAREMEL	TOMATE A LA MOZZARELLA PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE GNOCCHI AU FROMAGE MARS GLACE	SALADE DE TOMATE ET POUSSE DE SOJA SAUTE DE PORC AU CURRY RIZ NATURE CAKE CHOCOLAT MAISON	PATE DE CAMPAGNE FAUX FILET DE BOEUF SAUCE AU BLEU POMMES NOISETTE VELOUTE FRUUX
	Lundi 5 Oct.	Mardi 6 Oct.	Mercredi 7 Oct.	Jeudi 8 Oct.	Vendredi 9 Oct.	Samedi 10 Oct.	Dimanche 11 Oct.
DINER	FEUILLETE JARDINIERE ESCALOPE DE POULET AU CHORIZO POTATOES WEDGE YAOURT AU CITRON	CAROTTE RAPEE MAISON SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF SPAGHETTI NATURE NECTARINE	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON OMELETTE AUX FINES HERBES CORDIALE DE LEGUMES YAOURT NATURE	SALADE DE BLE AUX LEGUMES FILET DE COLIN MEUNIERE COURGETTE A LA PROVENCALE KIWI	SALADE DE TOMATE ET POMME DE TERRE ESCALOPE DE PORC MIEL MOUTARDE CAROTTE RONDELLE VAPEUR EMMENTAL SALADE DE FRUITS	JAMBON DE PAYS POULET YASSA RATATOUILLE POMME JAUNE	GASPACHO DE TOMATE MOUSSAKA SALADE VERTE COMPOTE DE POMME ANANAS
	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 FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA TAGINE DE MOUTON AUX OLIVES VERTES SEMOULE ASSORTIMENT DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE VERTE HOT DOG MAXI SAUCISSE POTATOES WEDGE MELON JAUNE	CAROTTE RAPEE MAISON MOUSSAKA BLEU TARTE TUTTI-FRUTTI	SALADE DE TOMATE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE BROCOLIS PERSILLES RIZ AU LAIT MAISON	COURGETTE RAPEE FLAMMEKUECHE MAISON SALADE VERTE FLAN VANILLE NAPPE CAREMEL	CELERI REMOULADE FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR TIAN DE LEGUMES TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE	MOUSSE DE CANARD ESCALOPE VEAU A LA CREME RIZ PILAFF GATEAU AUX FRAMBOISES
DINER	CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN A LA BORDELAISE POEELE DE FOND D'ARTICHAUT POIRE D'ETE	SALADE DE PATES ROTI DE BOEUF AU JUS COURGETTES PERSILLEES TIMBALE GLACEE VANILLE CHOCOLAT	AVOCAT VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	CONCOMBRE RONDELLE OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE CREME DESSERT AU PRALINE	SALADE DE RIZ A LA NICOISE CUISSÉ DE POULET A LA BASQUAISE HARICOT VERT PERSILLE BANANE	SALADE VERTE AVOCAT POMELOS PIZZA AU CHORIZO ET POIVRONS MAISON SALADE VERTE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	MOUSSELINE DE COURGETTE CANNELONI BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES
	Lundi 12 Oct.	Mardi 13 Oct.	Mercredi 14 Oct.	Jeudi 15 Oct.	Vendredi 16 Oct.	Samedi 17 Oct.	Dimanche 18 Oct.
DEJEUNER	BETTERAVE NATURE ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS RIZ PILAFF ASSORTIMENT DE FROMAGES POMME ROUGE	FRIAND AU FROMAGE STEAK HACHE DE BOEUF CAROTTE NATURE MARS GLACE	CONCOMBRE TAGINE DE MOUTON AUX OLIVES VERTES SEMOULE SALADE DE FRUITS	CAROTTE RAPEE MAISON SAUTE DE BOEUF AU BASILIC COURGETTES PERSILLEES TARTE AUX POMMES GRILLAGEE	MOUSSE DE CANARD FILET DE HOKI AU GRILL POEELE MERIDIONALE MELON VERT D'ESPAGNE	SALADE DE TOMATE CHIPOLATAS POMME BOULANGERE CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	SALADE TOMATE POMME CONCOMBRE FETA CROUTON POULET ROTI TOMATE PROVENCALE RIZ AU LAIT
DINER	SALADE DE PATES SAUTE DE POULET AIGREDOUCE POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC SPAGHETTI OCEANE SAMOS POIRE AU SIROP	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS HARICOT VERT PERSILLE ACTIVIA BIFIDUS VANILLE	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER KEFTA DE VOLAILLE A LA MAROCAINE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE PECHE	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA SAUCE CARBONARA TAGLIATELLE VELOUTE FRUITS	RADIS BEURRE RAVIOLIS DE BOEUF SAUCE TOMATE SALADE VERTE CANTAL COMPOTE PECHE	GASPACHO DE TOMATE MOULE MARINIÈRE FRITES FRAICHES POMME AU FOUR AU CAREMEL

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 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	SALADE HARICOT VERT MAIS TOMATE OLIVE COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	AVOCAT MAYONNAISE STEAK HACHE DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE CLEMENTINE	PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE POULET LANDAIS COQUILLETTE AU FROMAGE PECHE AU SIROP	SALADE SURIMI ROTI DE PORC AU JUS CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL PETIT SUISSE NATURE	SALADE FRISEE AUX LARDONS COQUELET A LA MOUTARDE POMME DAUPHINE FLAN PATISSIER	FRIAND AU FROMAGE TAGINE DE MOUTON AUX OLIVES VERTES FLAGEOLETS FAISSELLE 40%MG	MOUSSE DE CANARD ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POELEE DE LEGUMES FRAIS D'HIVER TARTE TATIN
DINER	TARTE PROVENCALE ET A LA MOZZARELLA BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE TRIO DE CAROTTE AIL PERSIL KIRI CREME POIRE D'ETE	VELOUTE A LA CAROTTE FLAN CHEVRE LARDONS SALADE VERTE RIZ AU LAIT MAISON	SALADE PIEMONTAISE AU THON CORDON BLEU S/PORC POELE CHAMPETRE RAISIN BLANC	POTAGE AU POTIRON CROUSTILLANT AU FROMAGE POELEE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS POMME ROUGE	TARTE AUX POIREAUX FILET DE COLIN A LA BORDELAISE HARICOT BEURRE PERSILLE COMPOTE POMME /POIRE	TABOULE SAUTE DE POULET AU CURRY COURGETTES PERSILLEES KIWI	VELOUTE AUX 7 LEGUMES SAUCE CARBONARA SPAGHETTI NATURE SALADE VERTE SAMOS COMPOTE DE POMME ANANAS
	Lundi 26 Oct.	Mardi 27 Oct.	Mercredi 28 Oct.	Jeudi 29 Oct.	Vendredi 30 Oct.	Samedi 31 Oct.	Dimanche 1 Nov.
DEJEUNER	SALADE DE NEMS PORC AU CARMEL RIZ CANTONNAIS TOMME BLANCHE 50% MG POIRE D'ETE	CAROTTE RAPEE MAISON STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU BLEU FRITES FRAICHES YAOURT NATURE	SALADE ENDIVE MAIS SAUCISSE GRILLEE PETITS POIS CAROTTE OIGNON EDAM POMME ROUGE	PIZZA AU CHORIZO ET POIVRONS MAISON BOURGUIGNON DE BŒUF TRIO DE CAROTTE AIL PERSIL ORANGE	SAUCISSON BEURRE CORNICHON POULET ROTI RATATOUILLE CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON	FRIAND A LA VIANDE MOULE MARINIERE POTATOES WEDGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ROTI DE VEAU A LA CREME POELEE MERIDIONALE TARTE AUX POMMES
DINER	SALADE DE PATES CORDON BLEU S/PORC CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE BLANC AUX FRUITS MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	SALADE DE LENTILLES FILET DE SAUMON COURGETTES PERSILLEES BANANE	POTAGE AU POTIRON CAKE SAVOYARD FONDUE DE POIREAUX YAOURT SUCRE AUX FRUITS	BETTERAVE VINAIGRETTE MOUTARDE PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON TARTARE AIL ET FINES HERBES LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE POULE VERMICELLE DUO DE LEGUMES FARCIS BABYBEL CREME ANGLAISE A LA VANILLE PETIT BEURRE	TABOULE EMINCE DE DINDE AU CURRY CHOU FLEUR AU GRATIN COMPOTE POMME ALLEGEE	VELOUTE AUX 7 LEGUMES SAUCE CARBONARA SPAGHETTI AU FROMAGE SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

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 PINTADE AUX OLIVES PUREE DE CAROTTES BRIE 50%MG SALADE DE FRUITS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE BRANDADE DE MORUE FRAICHE SALADE VERTE SAINT PAULIN POMME JAUNE	QUICHE LORRAINE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS FONDUE DE CHOU VERT OIGNON CLEMENTINE	SALADE ENDIVE NOIX SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE POMME DE TERRE VAPEUR VELOUTE FRUITS	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL ROTI DE BOEUF AU JUS SAUCE AU BLEU TAGLIATELLE MOELLEUX AU CITRON	CROISILLON DUBARRY PAELLA VALENCIANA SALADE VERTE PECHE AU SIROP	MACEDOINE DE LEGUMES BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF SAUCE A L'ECHALOTE PUREE DE POMME DE TERRE FONDANT AU CHOCOLAT
DINER	MOUSSE DE CANARD JAMBON BLANC COQUILLETTE AU BEURRE YAOURT LAIT ENTIER VANILLE BIO	SALADE HARICOT VERT THON OLIVE PIZZA AU JAMBON MAISON SALADE VERTE CREME DESSERT CARMEL MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MAISON SAINT PAULIN POIRE D'ETE	SALADE PIEMONTAISE BROCHETTE DE POISSON PANE RATATOUILLE CAMEMBERT POMME ROUGE	CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN ECHALOTE ESTRAGON CAROTTE ET HARICOT VERT PERSILLES COMPOTE DE POMME ANANAS	POTAGE POULE VERMICELLE POULE AU POT OEUF AU LAIT	POTAGE DE LEGUMES VERTS CANNELONI BOLOGNAISE SALADE VERTE CREME DESSERT AU PRALINE
	Lundi 9 Nov.	Mardi 10 Nov.	Mercredi 11 Nov.	Jeudi 12 Nov.	Vendredi 13 Nov.	Samedi 14 Nov.	Dimanche 15 Nov.
DEJEUNER	NEMS AU POULET ET SAMOSSA ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI ORANGE	SALADE COLESLAW ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE CAROTTE VICHY SEMOULE AU LAIT S/LIT CARMEL POT 100G	SALADE ENDIVE CROUTON BLEU MOULE MARINIÈRE FRITES FRAICHES GOUDA 48%MG CLEMENTINE	FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC STEAK HACHE DE BOEUF POTATOES WEDGE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	SALADE TOMATE FETA OLIVES NOIRES ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS CAROTTE ET HARICOT VERT PERSILLES TARTE AUX POMMES	FEUILLETE BOLOGNAISE PAVE DE SAUMON EN PAPILLOTE GNOCCHIS A LA ROMAINE FRUIT DE SAISON	ASPERGE VERTE SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POMMES NOISETTE ECLAIR AU 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	CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE MAISON OEUF MOLLET FLORENTINE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE AU POTIRON HACHIS PARMENTIER DE CANARD SALADE VERTE PETIT MOULE NATURE BANANE	SALADE DE RIZ MAIS TOMATE POIVRON FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR PUREE DE HARICOT VERT CREME ANGLAISE A LA VANILLE PETIT BEURRE	TABOULE ESCALOPE DE POULET AU CITRON CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL ABRICOT AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES VERTS LASAGNES DE BOEUF A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE SAMOS COMPOTE PECHE	CREPE AUX CHAMPIGNONS OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE POULE VERMICELLE BROCHETTE DE VOLAILLE AU JUS POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO PETIT SUISSE NATURE
	Lundi 16 Nov.	Mardi 17 Nov.	Mercredi 18 Nov.	Jeudi 19 Nov.	Vendredi 20 Nov.	Samedi 21 Nov.	Dimanche 22 Nov.
DEJEUNER	AVOCAT VINAIGRETTE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE FARFALLE AU FROMAGE CLEMENTINE	CELERI REMOULADE TAJINE DE POULET AU CITRON SEMOULE PETIT SUISSE AROMATISE	SALADE DE GESIERS COQUILLE DE POISSON MAISON EPINARD A LA CREME RIZ AU LAIT	SALADE VERTE HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES SUNDAY CARAMEL	SALADE DE GESIERS SAUTE DE BOULETTE D'AGNEAU POELEE DE CHOU ROMANESCO CHOU VANILLE	QUICHE LORRAINE MAISON CARBONNADE DE PORC HARICOT BLANC KIWI	CAROTTE RAPEE MAISON FAUX FILET A L'ECHALOTE GRATIN DAUPHINOIS GATEAU BASQUE A LA CREME
DINER	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE FILET DE COLIN A LA MILANAISE PUREE DE POTIRON CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE BOEUF AU JUS FLAN DE LEGUMES MAISON SAINT MORET NATURE POMME JAUNE	VELOUTE A LA CAROTTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS TORTIS AU BEURRE BREBICREME POIRE D'ETE	SALADE DE RIZ OLIVE TOMATE OEUF DUR ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE ROSTI DE LEGUMES COMPOTE PECHE	POTAGE DE LEGUMES VERTS HACHIS PARMENTIER MAISON SALADE VERTE PRUNEAUX AU SIROP	CELERI REMOULADE SAUCE AUX FRUITS DE MER SPAGHETTI NATURE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	POTAGE POULE VERMICELLE POT AU FEU COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
	Lundi 23 Nov.	Mardi 24 Nov.	Mercredi 25 Nov.	Jeudi 26 Nov.	Vendredi 27 Nov.	Samedi 28 Nov.	Dimanche 29 Nov.
DEJEUNER	SAUCISSON A L AIL BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE PUREE DE CAROTTES FRUIT DE SAISON	TABOULE SAUTE DE LAPIN AUX PRUNEAUX HARICOT VERT PERSILLE VELOUTE FRUUX	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUCISSE GRILLEE LENTILLE VERTE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	SALADE DE PATES POISSONNETTE PANEE COURGETTES PERSILLEES MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATE SOJA CONCOMBRE BLANQUETTE DE VEAU GRATIN DAUPHINOIS CROUSTADE AUX POMMES	AVOCAT VINAIGRETTE MOULE MARINIERE FRITES FRAICHES FRUIT DE SAISON	SAUCISSON BEURRE CORNICHON CHILI CON CARNE RIZ NATURE BROWNIES 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	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE POULET TANDOORI MACARONI AU BEURRE OEUF AU LAIT	VELOUTE AUX 7 LEGUMES ROTI DE PORC AU COCA COLA RIZ BASMATI ANANAS FRAIS	SALADE DE BOULGOUR FETA TOMATE OLIVES CORIANDRE ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE SALSIFIS PERSILLES CREME DESSERT A LA VANILLE MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	POTAGE POULE VERMICELLE SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS POEELE CHINOISE FRUIT DE SAISON	FRIAND AU FROMAGE TRAVERS DE PORC GRILLE HARICOTS PLATS PERSILLES YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE CHOU FARCI AU BOEUF PETIT MOULE NATURE POMME AU FOUR AU MIEL	QUICHE LORRAINE PAUPIETTE DE SAUMON AUX MOULES CAROTTE A LA CREME FROMAGE BLANC NATURE 3%MG
	Lundi 30 Nov.	Mardi 1 Déc.	Mercredi 2 Déc.	Jeudi 3 Déc.	Vendredi 4 Déc.	Samedi 5 Déc.	Dimanche 6 Déc.
DEJEUNER	SALADE SURIMI ET TOMATES SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF SPAGHETTI AU FROMAGE CANTAL FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX CASSOULET DE TOULOUSE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	VELOUTE DE COURGETTE ET POMME DE TERRE CHOUCROUTE CHOU CHOUCROUTE SEMOULE AU CHOCOLAT MAISON	SALADE VERTE HAMBURGER AU POULET MAISON FRITES FRAICHES POMME AU FOUR AU CAMEL	RONDELLE DE CAROTTE CUITE AU CUMIN FAUX FILET DE BOEUF TORTI TRICOLORE AU FROMAGE CAKE AUX POMMES	FILET DE MAQUEREAU A LA MOUTARDE CHILI CON CARNE RIZ NATURE FRUIT DE SAISON	ASPERGE VERTE CUISE DE CANETTE AU JUS POMMES NOISETTE CROUSTADE AUX MYRTILLES
	Lundi 7 Déc.	Mardi 8 Déc.	Mercredi 9 Déc.	Jeudi 10 Déc.	Vendredi 11 Déc.	Samedi 12 Déc.	Dimanche 13 Déc.
DINER	VELOUTE A LA CAROTTE CORDON BLEU S/PORC PUREE DE HARICOT VERT CREME DESSERT A LA VANILLE	TABOULE TARTE AUX COURGETTES ET CHEVRE SALADE VERTE FLAN VANILLE NAPPE CAMEL	POTAGE POULE VERMICELLE JAMBON BLANC GRATIN DE POTIRON A LA VACHE QUI RIT POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR PAVE DE COLIN EN PAPILLOTE RATATOUILLE PANNA COTTA A LA VANILLE	VELOUTE DE COURGETTE ET POMME DE TERRE HACHIS PARMENTIER MAISON SALADE VERTE COMPOTE PECHE	SALADE FARFALLES POULET CURRY FROMAGE BLANC BOUDIN NOIR AUX POMMES PUREE DE POMME DE TERRE YAOURT A LA GRECQUE	VELOUTE DE LEGUMES ET DE TOMATE ENDIVE AU JAMBON CAMEMBERT PRUNEAUX AU SIROP
	Lundi 7 Déc.	Mardi 8 Déc.	Mercredi 9 Déc.	Jeudi 10 Déc.	Vendredi 11 Déc.	Samedi 12 Déc.	Dimanche 13 Déc.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

DEJEUNER	PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE POULET AU CURRY POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	FEUILLETE JARDINIERE STEAK HACHE DE BOEUF POELEE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS BANANE	MOUSSE DE CANARD MOULE MARINIERE FRITES FRAICHES YAOURT SUCRE AUX FRUITS	SALADE COLESLAW TARTIFLETTE SALADE VERTE ORANGE	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL SAUCE CARBONARA SPAGHETTI AU FROMAGE OEUF AU LAIT	SALADE FOND ARTICHAUT AU THON BORCHETTE DE BOEUF MAISON ROSTI DE POMME DE TERRE CREME DESSERT A LA PISTACHE	RILLETES DE PORC POITRINE DE PORC GRILLEE HARICOTS PLATS PERSILLES ECLAIR AU CHOCOLAT
DINER	POTAGE AU POTIRON CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE PECHE AU SIROP	SALADE DE LENTILLES CAKE SAVOYARD SALADE VERTE ACTIVIA BIFIDUS VANILLE	SALADE FARFALLE JAMBON CORNICHON MAYONNAISE CIBOULETTE WINGS DE POULET A LA MEXICAINE HARICOT VERT PERSILLE CREME DESSERT A LA VANILLE	POTAGE POULE VERMICELLE CALAMAR A LA ROMAINE RIZ PILAFF FLAN VANILLE NAPPE CAMEL	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR QUICHE OIGNON MAISON SALADE VERTE COMPOTE POMME BANANE	MACEDOINE DE LEGUMES GARBURE AU MANCHON DE CANARD SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	VELOUTE A LA CAROTTE CHOU FARCI AU BOEUF KIRI CREME RIZ AU LAIT