

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 FOND ARTICHAUT // SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES COUPE PECHE MELBA GLACEE	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES PETIT SUISSE NATURE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE ROTI DE PORC AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE MELON VERT D'ESPAGNE	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA OMELETTE AUX OIGNONS CAMELISES RATATOUILLE BEIGNET FOURRE A LA POMME	PIZZA AU CHORIZO ET POIVRONS MAISON PILON DE POULET MARINE TEXANE COURGETTES PERSILLEES FRUIT DE SAISON	MOUSSE DE CANARD FILET DE COLIN SAUCE TARTARE MACARONI AU BEURRE LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMME DUCHESSE BRIOCHE FACON PAIN PERDU
DINER	SALADE DE BOULGOUR COURGETTE FETA TOMATE OLIVE CORIANDRE JAMBON BRAISE POEELE MERIDIONALE POMME JAUNE SALADE DE FRUITS MIXES	SAUCISSON A L AIL SALADE DE PENNES CORAIL CAMEMBERT BRUGNON JAUNE 130G	SALADE VERTE PALMIER OLIVES NOIRES CAKE AU JAMBON ET OLIVE TOMATE PROVENCALE VELOUTE FRUITS	BETTERAVE AUX ECHALOTES SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER CANTAL BANANE	AVOCAT MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE RIZ PRINTANIER CREME DESSERT AU CAFE	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON QUICHE LORRAINE MAISON BROCOLIS PERSILLES COMPOTE PECHE	SALADE FARFALLES SURIMI FROMAGE BLANC CURRY MOUSSAKA TARTARE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON
	Lundi 7 Sept.	Mardi 8 Sept.	Mercredi 9 Sept.	Jeudi 10 Sept.	Vendredi 11 Sept.	Samedi 12 Sept.	Dimanche 13 Sept.
DEJEUNER	BETTERAVE AUX ECHALOTES // SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF SPAGHETTI NATURE ASSORTIMENT DE FROMAGES PASTECHE	SALADE TOMATE FETA OLIVES NOIRES SAUTE DE POULET AIGREDOUCE SEMOULE TWIX GLACEE	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE CAROTTE RAPEE MAISON SAUCISSE GRILLEE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE YAOURT AU CITRON	OEUF MIMOSA STEAK HACHE DE BOEUF HARICOTS PLATS PERSILLES MUFFIN AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE A LA VANILLE	GASPACHO DE TOMATE FILET DE COLIN SAUCE VERTE A LA BORDELAISE POLENTA SALADE DE FRUITS	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE ENDIVE AU JAMBON RIZ AU LAIT MAISON	SALADE DE GESIERS HACHIS PARMENTIER DE CANARD EDAM CROUSTADE AUX POMMES ET PRUNEAUX

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

DINER	TARTE AUX 3 FROMAGES BROCHETTE DE POISSON PANE PUREE DE CAROTTES CREME DESSERT CARAMEL MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	SALADE PIEMONTAISE AU POULET AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE RATATOUILLE NECTARINE MELON VERT D'ESPAGNE	SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE RADIS OMELETTE AU FROMAGE COURGETTE BECHAMEL POIRE AU SIROP	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE CORDON BLEU S/PORC COQUILLETTE A LA TOMATE MELON JAUNE	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR DUO DE LEGUMES FARCIS SAINT PAULIN BRUGNON JAUNE 130G COMPOTE PECHE	SALADE PALMIER DES DE JAMBON CUISSÉ DE POULET GRILLEE PUREE DE POIS CASSE RAISIN NOIR	TARTE AUX POIREAUX PAUPIETTE DE SAUMON AUX MOULES 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	DUO DE CHOUX A LA PRESTO // BLANQUETTE DE DINDE POMME DE TERRE VAPEUR ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON VERT D'ESPAGNE	TABOULE PILON DE POULET MARINE TEXANE POELEE MERIDIONALE CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	CAROTTE RAPEE MAISON SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL GATEAU BASQUE A LA CREME	NEMS AU POULET ET SAMOSSA SAUTE DE DINDE AU CARAMEL RIZ CANTONNAIS FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	AVOCAT VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES PASTEQUE	MELON JAUNE ROTI DE VEAU A LA CREME PUREE DE CELERI FLAN PATISSIER	ASPERGE VERTE FILET DE SAUMON FRAIS TAGLIATELLE ILE FLOTANTE
DINER	FRIAND AU FROMAGE AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE PUREE DE HARICOT VERT MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE A LA FETA JAMBON BLANC COQUILLETTE AU FROMAGE PASTEQUE	BETTERAVE ET OEUF DUR ROTI DE DINDE FROID A LA MOUTARDE SALADE PIEMONTAISE GOUDA NECTARINE COMPOTE DE POMME ANANAS	SALADE DE BOULGOUR FETA FILET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS PLATS PERSILLES POMME AU FOUR	FEUILLETE JARDINIÈRE JAMBON BRAISE COURGETTE A LA VACHE QUI RIT PETIT SUISSE AROMATISE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC CUISSÉ DE POULET GRILLEE PETITS POIS A LA PAYSANNE COMPOTE POMME PASSION	SALADE DE LENTILLES CROUSTILLANT AU FROMAGE GRATIN DE COURGETTE ET AUBERGINE SALADE DE FRUITS
	Lundi 21 Sept.	Mardi 22 Sept.	Mercredi 23 Sept.	Jeudi 24 Sept.	Vendredi 25 Sept.	Samedi 26 Sept.	Dimanche 27 Sept.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

DEJEUNER	OEUF MAYONAISE AU THON // JOUÉ DE PORC AU COLOMBO RIZ BASMATI ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOT	SALADE VERTE CROUTON ET DES DE DINDE LASAGNE AUX LEGUMES GRILLES SALADE VERTE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC BLANQUETTE DU PECHEUR BROCOLIS PERSILLES SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE PALMIER BLEU PAMPLEMOUSSE STEAK HACHE DE BOEUF POMME DAUPHINE YAOURT NATURE	CHAMPIGNON A LA GRECQUE ESCALOPE DE POULET A LA CREME ENDIVES BRAISEES AU MIEL MILLE-FEUILLE	TERRINE AUX DEUX SAUMONS BROCHETTE DE POULET MEDINA ECRASE DE POMME DE TERRE A L'AIL ET CIBOULETTE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ANDALOUSE MAGRET DE CANARD SCE POIVRE GNOCCHIS A LA ROMAINE BLEU GATEAU AUX GRIOTTES
DINER	SALADE FARFALLES POULET CURRY FROMAGE BLANC ROTI DE DINDE AU JUS EPINARD A LA CREME GLACE CAFE LIEGOIS	CELERI REMOULADE OMELETTE A LA BASQUAISE HARICOT VERT PERSILLE CHAVROUX MELON VERT D'ESPAGNE	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR ASSIETTE COMPLETE PEGGY BETTERAVE AUX ECHALOTES BRUGNON JAUNE 130G	LAITUE QUICHE LORRAINE RATATOUILLE BANANE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE FILET DE COLIN CREME A L'OSEILLE RIZ THAI CAMEMBERT POMME AU FOUR AU CARAMEL	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PUREE DE CELERI RAISIN BLANC	SALADE DE BOULGOUR FETA TOMATE OLIVES CORIANDRE DUO DE LEGUMES FARCIS FROMAGE BLANC NATURE 3%MG PETIT BEURRE
	Lundi 28 Sept.	Mardi 29 Sept.	Mercredi 30 Sept.	Jeudi 1 Oct.	Vendredi 2 Oct.	Samedi 3 Oct.	Dimanche 4 Oct.
DEJEUNER	SAUCISSON BEURRE CORNICHON // ROTI DE DINDE AU JUS HARICOT BLANC ASSORTIMENT DE FROMAGES CREME DESSERT A LA VANILLE	AVOCAT VINAIGRETTE CALAMAR A L'AMERICAINE RIZ THAI PASTÈQUE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE ESCALOPE DE PORC SUZANNE PUREE DE PATATE DOUCE TWIX GLACEE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES MELON VERT D'ESPAGNE	CAROTTE RAPEE ET SOJA CAROTTE RAPEE TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC YAOURT AU CITRON	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE FILET DE COLIN A L'ANETH POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO RIZ AU LAIT MAISON	MELON JAMBON DE PAYS CUISSÉ DE PINTADE AUX OLIVES GRATIN DAUPHINOIS CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT
DINER	SALADE MAROCAINE AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE RATATOUILLE PECHE	SALADE BETTERAVE HARICOT VERT BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE CELERI AU GRATIN SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE ENDIVE NOIX POMME PIZZA ROYALE ABRICOT	OEUF DUR POISSONNETTE PANEE COURGETTE BECHAMEL TARTE AUX POMMES	SALADE NICOISE ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS BEIGNET DE CHOU FLEUR CANTAL BANANE	GASPACHO DE TOMATE QUICHE LORRAINE MAISON SALADE VERTE NECTARINE COMPOTE PECHÉ	MACEDOINE DE LEGUMES MOUSSAKA BLEU PASTÈQUE

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

	Lundi 5 Oct.	Mardi 6 Oct.	Mercredi 7 Oct.	Jeudi 8 Oct.	Vendredi 9 Oct.	Samedi 10 Oct.	Dimanche 11 Oct.
DEJEUNER	SALADE DE LENTILLES // CORDON BLEU S/PORC RATATOUILLE ASSORTIMENT DE FROMAGES BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	SALADE PALMIER DES DE JAMBON STEAK HACHE DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE MELON JAUNE	PATE DE CAMPAGNE BROCHETTE DE POISSON PANE COQUILLETTE AU FROMAGE PETIT SUISSE NATURE	RADIS BEURRE COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS CAMEMBERT ABRICOT	SALADE COLESLAW OMELETTE A LA BASQUAISE BLE PILAFF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	TABOULE MERGUEZ ET CHIPOLATAS PUREE DE CAROTTES MARS GLACE	AVOCAT AUX CREVETTES GIGOT D'AGNEAU A L'AIL FLAGEOLETS CANTAL PARIS BREST
DINER	SALADE HARICOT VERT THON OLIVE FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ PRINTANIER PECHE	SALADE ARGENTEUIL CROUSTILLANT AU FROMAGE CAROTTE A LA CREME YAOURT SUCRE AUX FRUITS	SALADE MAROCAINE SAUTE DE POULET AUX OLIVES BROCOLIS BECHAMEL SAMOS BANANE	FRIAND AU FROMAGE JAMBON BRAISE HARICOTS PLATS PERSILLES LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL GAUFRETTE FOURREE A LA VANILLE	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUFE DUR PILON DE POULET MARINE TEXANE POELEE CAMPAGNARDE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVE AUX ECHALOTES PENNE FACON RISOTTO AU POULET TARTARE AIL ET FINES HERBES MELON VERT D'ESPAGNE	TERRINE AUX DEUX SAUMONS PAUPIETTE DE VEAU AU JUS GRATIN COURGETTE POMME DE TERRE AU CURRY BANANE
	Lundi 12 Oct.	Mardi 13 Oct.	Mercredi 14 Oct.	Jeudi 15 Oct.	Vendredi 16 Oct.	Samedi 17 Oct.	Dimanche 18 Oct.
DEJEUNER	DUO DE CHOU ROUGE ET CHOU BLANC // ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES NECTARINE	CHAMPIGNON A LA GRECQUE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES TWIX GLACEE	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PUREE DE CAROTTES SAINT MORET NATURE MELON VERT D'ESPAGNE	LAITUE PAELLA VALENCIANA CREME DESSERT CAMEL	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE CROUSTILLANT AU FROMAGE HARICOTS PLATS PERSILLES MUFFIN AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE A LA VANILLE	SALADE ANDALOUSE SAUCE CARBONARA TAGLIATELLE ABRICOT	SAUCISSON A L AIL POULET ROTI POMME DAUPHINE CANTAL GATEAU BASQUE A LA CREME

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

DINER	CREPE AU JAMBON ET AU FROMAGE NUGGETS DE POULET PLEIN FILET BROCOLIS PERSILLES CREME DESSERT CARAMEL	SALADE DE RIZ OLIVE THON TOMATE OEUF MOLLET FLORENTINE KIRI CREME NECTARINE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC BRANDADE DE MORUE FRAICHE SALADE VERTE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON CUISSÉ DE POULET GRILLÉE SALSIFIS A LA TOMATE FRUIT DE SAISON	GASPACHO DE TOMATE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF BANANE	SALADE DE BOULGOUR QUINOA SAUCE AUX AGRUMES DUO DE LEGUMES FARCIS PETIT SUISSÉ AROMATISÉ MADELINE CLOCHE AUX OEUFs	TARTE AUX 3 FROMAGES FILET DE COLIN AU CURRY CHOUX FLEUR PERSILLE COMPOTE DE POMME ANANAS PETIT BEURRE
	Lundi 19 Oct.	Mardi 20 Oct.	Mercredi 21 Oct.	Jeudi 22 Oct.	Vendredi 23 Oct.	Samedi 24 Oct.	Dimanche 25 Oct.
DEJEUNER	SALADE DE NEMS SAUTE DE DINDE AU CARAMEL RIZ BASMATI ASSORTIMENT DE FROMAGES OEUF AU LAIT	CREPE AUX CHAMPIGNONS CUISSÉ DE POULET GRILLÉE CHOUX FLEUR PERSILLE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX ROTI DE PORC AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE GOUDA CLEMENTINE	SALADE COLESLAW OMELETTE AU JAMBON HARICOT VERT PERSILLE BRIOCHE FACON PAIN PERDU	LAITUE HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES POTATOES WEDGE SUNDAY CARAMEL	SALAMI DANOIS FILET DE COLIN MEUNIERE PENNE AU FROMAGE YAOURT AROMATISÉ AUX FRUITS	SALADE FOND ARTICHAUT SAUTE DE POULET BARBECUE POELEE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS BEIGNET FOURRE A LA FRAMBOISE
DINER	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES JAMBON BRAISE PUREE DE HARICOT VERT SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	VELOUTE AUX 7 LEGUMES POIREAU VAPEUR BOULETTES VEGETALES A LA NAPOLITAINE COQUILLETTE AU FROMAGE POIRE AU SIROP	POTAGE AU POTIRON CAKE SAVOYARD RATATOUILLE VELOUTE FRUITS	BETTERAVE AUX ECHALOTES SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER FILET DE COLIN MEUNIERE COQUILLETTE AU FROMAGE BANANE	TABOULE FILET DE COLIN AUX SAVEURS DU SUD GRATIN DE COURGETTES VACHE QUI RIT COUPELLE POIRE A LA CANELLE MAISON	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE TARTE A L'OIGNON ET AU LARDON DE DINDE BROCOLIS BECHAMEL COMPOTE DE POMME ANANAS MADELINE CLOCHE AUX OEUFs	SALADE DE BOULGOUR QUINOA SAUCE AUX AGRUMES MOUSSAKA YAOURT SUCRE AUX FRUITS PETIT BEURRE
	Lundi 26 Oct.	Mardi 27 Oct.	Mercredi 28 Oct.	Jeudi 29 Oct.	Vendredi 30 Oct.	Samedi 31 Oct.	Dimanche 1 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	PATE DE CAMPAGNE ESCALOPE DE POULET AU JUS RIZ A LA TOMATE ASSORTIMENT DE FROMAGES BANANE	CAROTTE RAPEE MAISON SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE SPAGHETTI AU FROMAGE LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	SALADE VERTE PALMIER OLIVES NOIRES COTE DE PORC TEX MEX GRATIN DAUPHINOIS KIWI	BETTERAVE AUX ECHALOTES FILET DE SAUMON GRATIN D'EPINARD A LA BECHAMEL BROWNIES CHOCOLAT	VELOUTE AUX 7 LEGUMES STEAK HACHE DE BOEUF FARFALLE AU PESTO ET PARMESAN VELOUTE FRUITS	CELERI REMOULADE AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE ENDIVES BRAISEES AU MIEL RIZ AU LAIT MAISON	SALADE DE GESIERS FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE TARTE AUX POMMES NORMANDE
DINER	VELOUTE AUX 7 LEGUMES FLAN CHEVRE LARDONS PUREE DE POTIRON CREME DESSERT AU CHOCOLAT MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	SALADE POMME DE TERRE LARDON OIGNON EMMENTAL FROMAGE BLANC CIBOULETTE POISSON TOMATE MOZZARELLA HARICOT VERT PERSILLE A LA TOMATE POMME ROUGE COMPOTE POMME ALLEGEE	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR ESCALOPE DE POULET CHASSEUR POELE CHAMPETRE CAROTTE RONDELLE VAPEUR LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	VELOUTE A LA CAROTTE OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON SALADE VERTE BOURSIN NATURE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	SALADE POMMES DE TERRE HARICOTS VERT THON DUO DE LEGUMES FARCIS FRUIT DE SAISON	POTAGE AU POTIRON ROTI DE DINDE AU JUS RIZ PRINTANIER COMPOTE POMME PASSION	TARTE AUX POIREAUX FILET DE COLIN A LA BORDELAISE HARICOT BEURRE PERSILLE BANANE
	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 GRILLÉE COURGETTE A LA VACHE QUI RIT ASSORTIMENT DE FROMAGES FLAN AUX OEUFS MAISON	SAUCISSON BEURRE CORNICHON DOS DE COLIN A LA NOIX DE COCO RIZ THAI PETIT SUISSE AROMATISE	SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE CORDON BLEU S/PORC PETITS POIS FRANCAISE ORANGE	CAROTTE RAPEE MAISON HOT DOG MAXI SAUCISSE FRITES FRAICHES FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	SOUPE DE POISSON COLOMBO DE POULET SEMOULE FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ OLIVE TOMATE OEUF DUR CROUSTILLANT AU FROMAGE CORDIALE DE LEGUMES SALADE DE FRUITS	SALADE DE CHEVRE CHAUD PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE TAGLIATELLE MILLE-FEUILLE

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

DINER	POTAGE AU POTIRON PIZZA ROYALE LAITUE CLEMENTINE	SALADE FARFALLES SURIMI FROMAGE BLANC CURRY BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE CAROTTE VICHY BREBICREME BANANE	VELOUTE DE POIS CASSES A LA MENTHE FRAICHE ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE SAUTEES LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE POMME DE TERRE TOMATE OIGNON POIVRON BLANQUETTE DU PECHEUR HARICOTS PLATS PERSILLES SAINT PAULIN ANANAS AU SIROP	SALADE OEUF TOMATE THON POMME DE TERRE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE COTE DE BLETTE AUX GRATIN CREME DESSERT A LA VANILLE MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	VELOUTE AUX 7 LEGUMES BRANDADE DE MORUE FRAICHE SAMOS COMPOTE DE POMME ANANAS	SALADE DE LENTILLES MOUSSAKA CREME AUX OEUFS ET AU CARAMEL
	Lundi 9 Nov.	Mardi 10 Nov.	Mercredi 11 Nov.	Jeudi 12 Nov.	Vendredi 13 Nov.	Samedi 14 Nov.	Dimanche 15 Nov.
DEJEUNER	SALADE HARICOT VERT TOMATE OLIVE NOIRE PORC AU CARAMEL ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE ASSORTIMENT DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET BOURGUIGNONNE CAROTTE VICHY ECLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE AU POTIRON FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE TORTIS AU BEURRE CREME DESSERT CARAMEL	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES FRUIT DE SAISON	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES ESCALOPE DE POULET AU CHORIZO CHOU FLEUR AU GRATIN PETIT LOUIS FRUIT DE SAISON	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE POMMES DE TERRE SAUTEES MOUSSE AU CHOCOLAT	AVOCAT VINAIGRETTE BLANQUETTE DU PECHEUR SEMOULE GATEAUX BASQUE A LA CONFITURE DE CERISE
DINER	SALADE VERTE CROUTON LARDON DE DINDE EMMENTAL POMME STEAK DE BOULGOUR ET MILLET GRATIN D'EPINARD A LA BECHAMEL FLAN AUX OEUFS MAISON PETIT BEURRE	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE CROQUE MONSIEUR AU JAMBON SALADE VERTE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR COTE DE PORC TEX MEX HARICOT BEURRE PERSILLE SAMOS CLEMENTINE	TABOULE ESCALOPE DE POULET AU CITRON BEIGNET DE BROCOLIS CHAVROUX BANANE	SOUPE AUX 7 LEGUMES FILET DE COLIN AUX POIREAUX RIZ PILAFF YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	PIZZA AU THON ET CHAMPIGNON OMELETTE AUX FINES HERBES SALSIFIS PERSILLES COMPOTE DE PRUNEAUX	SALADE DE TOMATE ET POMME DE TERRE CHOU FARCI AU BOEUF RIZ NATURE VELOUTE FRUITS
	Lundi 16 Nov.	Mardi 17 Nov.	Mercredi 18 Nov.	Jeudi 19 Nov.	Vendredi 20 Nov.	Samedi 21 Nov.	Dimanche 22 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	MOUSSE DE CANARD PETIT SALE AUX LENTILLES ASSORTIMENT DE FROMAGES ORANGE	SALADE AU BLEU ET DES DE JAMBON FILET DE COLIN AU CURRY HARICOT VERT PERSILLE TARTE AU CHOCOLAT GOURMANDE	SALADE ENDIVE AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR YAOURT NATURE	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER SAUCE CARBONARA SPAGHETTI NATURE CREME AUX OEUFS ET AU CARAMEL	POIREAU VAPEUR STEAK HACHE DE BOEUF CONCHIGLIE AU BEURRE ET EMMENTAL FLAN AUX OEUFS MAISON	TERRINE AUX DEUX POISSONS FILET DE POISSON A LA PROVENCALE FONDUE DE CHOU VERT OIGNON CREME ANGLAISE AU SPECULOOS	ASPERGE VERTE EMINCE DE DINDE A L'INDIENNE ROSTI DE LEGUMES CHOU VANILLE
DINER	SALADE MAROCAINE NUGGETS DE POULET PUREE DE POTIRON VELOUTE FRUITS MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ BASMATI BANANE	PIZZA ROYALE FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR POELEE MERIDIONALE PETIT LOUIS SALADE DE FRUITS	VELOUTE AUX 7 LEGUMES POISSONNETTE PANEE COURGETTE A LA PROVENCALE RIZ AU LAIT MAISON	SALADE POMMES DE TERRE HARICOTS VERT THON ESCALOPE DE PORC AU JUS BEIGNET DE CHOU FLEUR POIRE AU CHOCOLAT	POTAGE AU POTIRON CAKE AU JAMBON ET OLIVE SALADE VERTE COMPOTE DE POMME ANANAS	MACEDOINE DE LEGUMES MERGUEZ ET CHIPOLATAS PUREE DE CELERI YAOURT NATURE SUCRE
	Lundi 23 Nov.	Mardi 24 Nov.	Mercredi 25 Nov.	Jeudi 26 Nov.	Vendredi 27 Nov.	Samedi 28 Nov.	Dimanche 29 Nov.
DEJEUNER	LAITUE TAJINE DE POULET AU CITRON SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS ASSORTIMENT DE FROMAGES CLEMENTINE	SALADE DE LENTILLES SAUCISSE GRILLEE TOMATE PROVENCALE CREME AUX OEUFS ET AU CARAMEL MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	PATE DE CAMPAGNE FILET DE SAUMON RIZ THAI BANANE	SALADE VERTE EMMENTAL CROUTON STEAK HACHE DE BOEUF SALSIFIS PERSILLES TARTE AU CITRON	CAROTTE RAPEE MAISON OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON SALADE VERTE CROUSTADE AUX POMMES	TABOULE BOULETTES VEGETALES A LA NAPOLITAINE COTE DE BLETTE AUX GRATIN CREME DESSERT AU CAFE PETIT BEURRE	AVOCAT VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS NOIRS FLAGEOLETS CROUSTADE AUX POMMES ET PRUNEAUX
DINER	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES FILET DE COLIN SAUCE CHORIZO POELEE PAYSANNE SAMOS COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE AU POTIRON CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE SALADE VERTE PECHE AU SIROP	SALADE OEUF TOMATE THON POMME DE TERRE FLAN DE LEGUMES POMME DE TERRE ET BROCOLIS PERSILLES LIEGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTE A LA PROVENCALE SAUTE DE PORC AU CURRY BLE PILAFF BREBICREME POMME ROUGE	SALADE DE RIZ HARICOT ROUGE THON CUISSSE DE POULET A LA BASQUAISE POELEE HARICOTS PLATS, BROCOLIS, CHOU FLEUR LIEGEOIS A LA VANILLE CARAMEL	BETTERAVE AUX ECHALOTES PENNE PORTO VECCHIO AU THON BLEU DE BRESSE COMPOTE POMME ALLEGEE	VELOUTE AUX 7 LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU AU JUS GRATIN COURGETTE POMME DE TERRE AU CURRY YAOURT NATURE

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

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

	Lundi 30 Nov.	Mardi 1 Déc.	Mercredi 2 Déc.	Jeudi 3 Déc.	Vendredi 4 Déc.	Samedi 5 Déc.	Dimanche 6 Déc.
DEJEUNER	CHOUX FLEUR MIMOSA LASAGNES VEGETARIENNE ASSORTIMENT DE FROMAGES MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE ENDIVE CHIPOLATAS FRITES FRAICHES DESSERT LACTE A LA VANILLE	MACEDOINE DE LEGUMES BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE PUREE DE PATATE DOUCE CHAVROUX KIWI	LAITUE TARTIFLETTE CLEMENTINE	SALADE AU BLEU ET DES DE JAMBON POULET ROTI RATATOUILLE BEIGNET FOURRE A LA FRAMBOISE	OEUF MIMOSA ROTI DE DINDE AUX OIGNONS HARICOT BLANC ORANGE	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL SAUCISSE GRILLEE GRATIN DAUPHINOIS CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON
DINER	QUICHE LORRAINE FILET DE COLIN AU PAPRIKA CORDIALE DE LEGUMES GAUFRETTE FOURREE A LA VANILLE POIRE AU SIROP	SALADE DE BOULGOUR COURGETTE FETA TOMATE OLIVE CORIANDRE CORDON BLEU S/PORC GRATIN D'EPINARD A LA BECHAMEL BANANE	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE BRANDADE DE MORUE FRAICHE SALADE VERTE DESSERT LACTE AU CHOCOLAT	SALADE PIEMONTAISE ESCALOPE DE PORC SUZANNE SALSIFIS A LA TOMATE ILE FLOTANTE PETIT BEURRE	POTAGE AU POTIRON JAMBON BRAISE MACARONI AU FROMAGE ANANAS AU SIROP	PIZZA JAMBON FROMAGE MAISON CHOU FARCI AU BOEUF YAOURT SUCRE AUX FRUITS	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES COLIN A LA BASQUAISE HARICOTS PLATS PERSILLES COMPOTE DE POMME ANANAS
	Lundi 7 Déc.	Mardi 8 Déc.	Mercredi 9 Déc.	Jeudi 10 Déc.	Vendredi 11 Déc.	Samedi 12 Déc.	Dimanche 13 Déc.
DEJEUNER	POTAGE AU POTIRON BOULETTES VEGETALES A LA NAPOLITAINE PUREE DE CELERI ASSORTIMENT DE FROMAGES BROWNIES CHOCOLAT	SALADE PIEMONTAISE AU POULET POISSONETTE PANEE FONDUE DE POIREAUX CANTAL BANANE	SALADE ENDIVE GRUYERE POMME SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE BLE PILAFF CREME DESSERT CARMEL	CAROTTE RAPEE MAISON ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ NATURE LIEGEOIS A LA VANILLE CARMEL	MOUSSE DE CANARD STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES FRUIT DE SAISON	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON COTE DE PORC ECHINE POEELE DE CHOU ROMANESCO SALADE DE FRUITS	JAMBON DE PAYS SALADE VERTE SAUTE DE POULET LANDAIS PUREE DE POIS CASSE TARTE FLAN CHOCOLAT
DINER	BETTERAVE AUX ECHALOTES JAMBON BLANC TORTI TRICOLORE AU FROMAGE POMME JAUNE	VELOUTE A LA CAROTTE ESCALOPE DE PORC MICHIGAN POMME SAUTEES AUX OIGNONS VELOUTE FRUITS	TARTE AUX 3 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE CITRON PUREE DE COURGETTE BABYBEL CLEMENTINE	TABOULE OEUF MOLLET FLORENTINE CAMEMBERT KIWI	SALADE FARFALLE JAMBON CORNICHON MAYONNAISE CIBOULETTE ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS CELERI AU GRATIN FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE FILET DE COLIN SAUCE CHORIZO RIZ A LA TOMATE CREME DESSERT AU CAFE	SALADE PIEMONTAISE AU THON CROUSTILLANT AU FROMAGE CAROTTE ET NAVET PERSILLES COMPOTE PECHE MADELEINE CLOCHE AUX OEUF