

Menus du lundi 26 octobre 2026 au dimanche 1 novembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 5. SANS PORC

	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 SAUTE DE DINDE AU CARAMEL RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES POIRE AU SIROP FRUIT DE SAISON	LAITUE LASAGNES DE BOEUF A LA BOLOGNAISE OEUF AU LAIT	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE PUREE DE PATATE DOUCE CAMEMBERT KIWI	OEUF MIMOSA BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE TRIO DE CAROTTE AIL PERSIL ECLAIR AU CHOCOLAT	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON CUISSÉ DE POULET GRILLÉE ECRASE DE NAVET ORANGE	POTAGE AU POTIRON FILET DE COLIN MEUNIÈRE RIZ ARLEQUIN YAOURT SUCRE AUX FRUITS	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL BLANQUETTE DU PECHEUR ECRASE DE PANAI TOMME NOIRE GATEAUX BASQUE A LA CONFITURE DE CERISE
DINER	TABOULE OMELETTE NATURE HARICOT VERT PERSILLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS MADELEINE CLOCHE AUX OEUF	SALADE MEXICAINE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GRATIN DE COURGETTES KIRI MALIN BANANE	VELOUTE AUX 7 LEGUMES CROQUE MONSIEUR S /VIANDE CHOU FLEUR AU PAPRIKA VELOUTE FRUITS	BETTERAVE AUX ECHALOTES POELEE DE MINI PENNE TOMATE COURGETTE ET EMMENTAL SAINT PAULIN POMME JAUNE	SALADE COLESLAW CROUSTILLANT AU FROMAGE PUREE DE POMME DE TERRE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	SALADE FOND ARTICHAUT OMELETTE NATURE POMME DE TERRE ET BROCOLIS PERSILLES TARTARE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMME ANANAS	VELOUTE A LA PROVENCALE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MAISON SALADE VERTE CLEMENTINE