

Menus du lundi 19 octobre 2026 au dimanche 25 octobre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 2. TROUBLES ORAUX

	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 SAUTE DE POULET A LA NOIX DE COCO DOS DE COLIN A LA NOIX DE COCO MACARONI AU BEURRE SAMOS PETIT SUISSE AROMATISE	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE PORC AU JUS OMELETTE AU FROMAGE PUREE DE CAROTTES CHAVROUX BANANE	CONCOMBRE A LA FETA FLAN DE LEGUMES PUREE DE PATATE DOUCE VELOUTE FRUUX	OEUF MAYONNAISE STEAK HACHE DE BOEUF FILET DE COLIN AU CURRY POTATOES WEDGE SAUCE CREME CURCUMA MELON	TERRINE AUX DEUX POISSONS TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE OMELETTE NATURE CAROTTE A LA CREME GATEAU BASQUE A LA CREME CREME ANGLAISE A LA VANILLE	PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON GASPACHO DE TOMATE JAMBON BRAISE FILET DE COLIN SAUCE CITRON CHOU FLEUR SAUCE AURORE COMPOTE PECHE	AVOCAT MAYONNAISE SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF GRATIN DE MACARONI A L'OCEANE MACARONI AU BEURRE CHAVROUX FLAN PATISSIER CREME ANGLAISE A LA VANILLE
DINER	CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE CITRON JAMBON BLANC BROCOLIS BECHAMEL TARTARE AIL ET FINES HERBES BANANE	AVOCAT VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE SAUCE EGRENE VEGETAL TORTI TRICOLORE AU FROMAGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	GASPACHO DE TOMATE LASAGNE DE LEGUMES GRILLES CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE DE FARFALLES AUX LEGUMES ET AU CHEVRE ESCALOPE DE POULET A LA CREME OMELETTE NATURE COURGETTE A LA VACHE QUI RIT COMPOTE POMME /POIRE MADELEINE CLOCHE AUX OEUF	BETTERAVE NATURE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF LASAGNES AU SAUMON BANANE	CONCOMBRE A LA ZAP PENNE FACON RISOTTO AU CHAMPIGNON CREME DESSERT AU CAFE PETIT BEURRE LU	SALADE PIEMONTAISE FILET DE COLIN SAUCE CITRON ESCALOPE DE POULET A LA CREME PUREE DE HARICOT VERT MELON

La protéine varie selon que le repas est sans viande, sans porc ou sans poisson