

# Menu du 06 Octobre au 12 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Gnocchis Gorgonzola &amp; noix muscade</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Vol au vent aux fruits de mer &amp; Riz</p>  <p>Fromage</p> <p>Flan Portugais</p>	<p>Rouleau de jambon farci en gelé</p>  <p>Saucisses Frites</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Salade de poireaux</p> <p>Tagliatelles sauce Sicilienne</p>  <p>Fromage</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Sardines à l'escabèche</p> <p>Sole sauce Dieppoise &amp; Riz</p> <p>Panna cotta au chocolat</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Boudin noir aux pommes &amp; Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Fricassée de champignons</p> <p>Joue de bœuf sauce gribiche</p>  <p>Crème pistache perles choco</p>
<p>Soupe de légumes</p> <p>Gratin de blettes</p>  <p>Fromage blanc coulis de fruits rouges</p>	<p>Velouté de céleri</p> <p>Tarte de brie aux oignons &amp; Salade verte</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Salade verte</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Salade de pommes de terre harengs</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Hachis Parmentier de bœuf</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Velouté de courge</p> <p>Cordon bleu &amp; Brunoise de légumes provençale à la vapeur</p> <p>Crème au café</p>	<p>Potage vermicelles</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse de crème de marron</p>