

Menu du 19 Octobre au 25 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade composée Cuisse de poulet & Poêlée champêtre Fromage Salade de fruits	Poivrons à l'huile Penne au Pesto Flan au caramel	Cèleri rémoulade Œufs au plat  & Frites Crumble aux fruits	Taboulé  Roti de porc & Poêlée aux carottes tomates cerises et épinards Panacotta au chocolat	Salade Niçoise Calamars à la romaine & Légumes sautés Fromage Fruit	Salade verte Navarin de dinde et ses légumes tajine Tarte aux fruits	Repas italien Salade d'artichauts Risotto de champignons saucisses  Tiramisu
Potage de patates douces cresson Salade du pêcheur pommes de terre Flan au chocolat	Potage de chou vert Tarte au Bleu emmental Compote de pommes	Potage de pois cassés Colin sauce aneth & Poêlée villageoise Fromage blanc aux fruits	Soupe d'endives bretonnes Saucisses et pommes dauphines Semoule au lait	Potage de légumes Gratin de coquillettes Yaourt nature sucré	Potage campagnard Feuilleté de viande & Poêlée méridionale Liégeois vanille	Potage Crécy Nems au poulet & Poêlée asiatique Compote de fraises 