

MENUS - Semaine du 19 Octobre 2026 au 25 Octobre 2026



 Déjeuner   Dîner  	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
	PAMPLEMOUSSE TORTIS BOLOGNAISE <i>Origine Espagne</i> FROMAGES COMPOTE	TABOULE POULET ROTI <i>Origine France</i> POELEE DE LEGUMES FROMAGES PECHEs AU SIROP	MACEDOINE DE LEGUMES CUISSE DE CANARD <i>Origine France</i> PUREE FROMAGES LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CAKE TOMATE FETA SAUTE DE BŒUF <i>Origine France</i> CAROTTES FROMAGES FRUITS	SALADE COLESLAW CABILLAUD SAUCE CITRON RIZ BASMATI FROMAGES MOUSSE MANGUE	SALADE DE PATES SAUCISSE DE TOULOUSE <i>Origine Espagne</i> CHOU BRAISE FROMAGES POIRES AU SIROP	ŒUFS THON TOMATES MAYONNAISE SAUTE DE DINDE <i>Origine Pologne</i> GRATIN DAUPHINOIS FROMAGES ENTREMET PASSION
	POTAGE GARBURE TERRINE DE POISSON MAYONNAISE FROMAGES MOELLEUX COCO/CACAO	VELOUTE DE CAROTTES PIZZA CHEVRE FROMAGES COMPOTE	POTAGE PAYSAN ŒUFS MIMOSA FROMAGES FRUITS	VELOUTE DE POIREAUX PATE DE CAMPAGNE FROMAGES FLAN CARAMEL	POTAGE CULTIVATEUR OMELETTE AUX POMMES DE TERRE FROMAGES FRUITS	VELOUTE CRECY HARICOTS / DES DE JAMBON FROMAGES CREME PRALINE	POTAGE QUICHE AUX POIREAUX FROMAGES COMPOTE
							



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes