

MENU SEMAINE 1 du 28 septembre au 04 octobre 2026 - SAISON AUTOMNE

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1
déjeuner	Potage ou entrée Steak haché Haricots verts Chariot de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé	Salade charcutière Poisson Riz Chariot de fromages Pruneaux au vin ou fruits Café ou thé	Chou-fleur vinaigrette ou potage Boudin aux pommes Chariot de fromages Flan vanille ou fruits Café ou thé	Œuf sur le plat Langue de bœuf (U.E) Mélange de légumes automnales Chariot de fromages Fromage blanc ou fruits Café ou thé
dîner	 Potage Pâtes à la carbonara Chariot de fromages Entremet vanille ou fruits Tisane	 Potage Clafoutis de légumes, salade Chariot de fromages Yaourt aromatisé ou fruits Tisane	 Potage Gratin de poireau, pomme de terre Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	 Potage Tarte aux oignons Salade Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane
	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4	
déjeuner	Potage ou taboulé au poulet Poisson Purée de carottes Chariot de fromages Tarte alsacienne ou fruits Café ou thé	Potage ou entrée Paupiette de poulet braisée Jardinière de légumes Chariot de fromages Glace ou fruits Café ou thé	Roulade de volaille ou potage Rôti de veau Choux Bruxelles poêlés Chariot de fromages Parfait au caramel ou fruits Café ou thé	Menu validé par Pauline Legaud - diététicienne
dîner	 Potage Croque-monsieur Salade Chariot de fromages Onctueux chocolat ou fruits Tisane	 Potage Riz au lait Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	 Potage Pommes de terre, sauce tartare Chariot de fromages Café liégeois ou fruits Tisane	