

MENU - semaine du 21 au 27 septembre 2026 - SAISON AUTOMNE

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24
déjeuner	Potage ou salade Strasbourgeoise Paleron rôti Jeunes carottes Chariot de fromages Œufs au lait ou fruits Café ou thé 	Potage ou taboulé au thon Poisson Purée de patates douces Chariot de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé 	Potage ou museau vinaigrette Blanc de poulet Frites Chariot de fromages Tarte noix de coco ou fruits Café ou thé 	Repas à thème 
dîner	Potage Cake au Brie Salade Chariot de fromages Yaourt aux fruits ou fruits Tisane	Potage Poêlée de légumes Rôti de porc Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Tortellinis au saumon Chariot de fromages Café liégeois ou fruits Tisane	Potage Œufs à la florentine Chariot de fromages Entremet citron ou fruits Tisane
	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27	
déjeuner	Potage ou concombre Poisson du jour Julienne de légumes Chariot de fromages Eclair au café ou fruits Café ou thé 	Potage ou macédoine Saucisse de Toulouse Haricots coco Chariot de fromages Glace ou fruits Café ou thé 	Terrine de poisson mayonnaise ou potage Cuisse de pintade rôtie à la moutarde Salsifis Chariot de fromages Abricotier ou fruits Café ou thé 	Menu validé par Pauline Legaud - diététicienne 
dîner	Potage Embeurrée de choux Chariot de fromages Onctueux vanille ou fruits Tisane	Potage Poêlée campagnarde Chariot de fromages Petits suisses ou Corbeille de fruits Tisane	Potage Semoule au lait Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane	