

œ Menus du 5 au 11 octobre 2026 œ

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Entrée	Salade de thon	Céleri rémoulade	Salade Concarnoise	Andouille	Salade coleslaw	Salade de soja	Pâté en croute
	Plat	Bœuf bourguignon Carottes Vichy	Calamars à l'armoricaine Riz pilaf	Emincé de poulet Choux Bruxelles	Rôti de dinde aux pêches Printanière de légumes	Poisson Beurre blanc Pommes vapeur	Sauté de veau Petits légumes	Noix de jambon mariné au miel Pommes noisettes et champignons
	Desserts	Yaourt Raisins Vacherin	Flan coco	Corbeille de fruits frais et secs	Banane Liégeois Glace 3 chocolats	Coupe After Eight	Yaourt Poire Mars glacé	Tarte Tatin Glace vanille
D I N E R	Potage	Potage de légumes	Potage bonne femme	Potage à la tomate	Potage de légumes	Potage Esaü	Bouillon de légumes et vermicelles	Crème de céleri
	Plat	Salsifis à la carbonara Plateau de fromages	Gratin de légumes Plateau de fromages	Galette au fromage Salade verte Plateau de fromages	Quiche du pêcheur Salade verte Plateau de fromages	Tortilla Salade verte Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages	Soufflé au fromage Salade verte Plateau de fromages
	Desserts	Mousse chocolat Fruit	Compote de fraises Yaourt	Crème brûlée	Poire pochée Liégeois	Petit suisse Fruit	Fruits au sirop Liégeois	Crème pralinée Fruit

Origine des viandes bovines : Française sauf (*) Hollande

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable à l'entrée de la salle à manger

Un plat de substitution est disponible le midi (celui de la veille)