

Menus du 12 au 18 octobre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Entrée	Salade Riz thon	Rosette	Œufs Mimosa	REPAS D'AUTOMNE Apéritif Pain de campagne poire et bleu	Champignons A la crème	Betteraves Vinaigrette	Cassolette de moules
	Plat	Boudin noir aux pommes	Poisson Beurre citron Fondue de fenouil	Poulet rôti Haricots verts	Porc confit Pannais	Poisson Beurre blanc Pommes vapeur	Saucisse lentilles	Cuisse de canette confite Pomme rôtie Salade verte
	Desserts	Yaourt Fruits Vacherin	Mousse au chocolat	Corbeilles de fruits frais et secs	Crumble pommes myrtilles  REPAS D'AUTOMNE	Petit suisse Raisins Omelette norvégienne	Yaourt Banane Sneakers	Délice mangue chocolat
D I N E R	Potage	Potage de légumes	Potage Parisien	Potage de potimarron	Crème de brocolis	Potage cultivateur	Potage de navets et carottes	Bouillon de légumes et vermicelle
	Plat	Gratin côtes de blettes Plateau de fromages	Pizza Salade Plateau de fromages	Pennes au pesto Plateau de fromages	Plateau de fromages	Œufs brouillés Salade verte Plateau de fromages	Flan de butternut et chataignes Salade verte Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages
	Desserts	Mont Blanc caramel Fruit	Compote Pomme abricot Yaourt	Crème aux œufs	Pomme au four Riz au lait	Liégeois Fruit	Fruit au sirop Liégeois	Pot de crème spéculos 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)