Menus du 9 au 15 novembre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER	**Entrée**	Salade d'endives	Salade Piémontaise	Salade de gésiers et chèvre	Champignons aux herbes	Betteraves vinaigrette	Salade de cervelas	Bouchée à la reine
	Plat	Sauté de bœuf Pâtes	Choucroute de la mer	Magret de canard Pommes noisette Châtaignes	Blanquette de veau* Riz pilaf	Poisson Beurre blanc Pommes vapeur	Nems de porc Poêlée asiatique	Cuisse de pintade Embeurrée de choux
	Desserts	Yaourt Clémentines Vacherin	Corbeilles de fruits frais et secs	Tarte choco caramel	Petit suisse Kiwi Omelette norvégienne	Tarte Bourdaloue	Yaourt Banane Mars	Moelleux chocolat
DINER	**Potage**	Potage de légumes	Potage Parmentier (poireaux pdt)	Crème Dubarry	Potage de légumes	Potage Crécy (carottes)	Bouillon de légumes et vermicelles	Potage de légumes
	Plat	Brandade de morue Salade verte Plateau de fromages	Tarte à l'oignon Salade verte Plateau de fromages	Jambon de poulet Plateau de fromages	Carottes vichy dés de volaille Salade verte Plateau de fromages	Gratin de brocolis Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages	Endives au jambon Plateau de fromages
	Desserts	Fruit Pot crème pralinée	Salade fruits Liégeois	Œufs au lait	Pomme au four Liégeois	Semoule aux raisins Fruit	Compote pomme biscuitée Liégeois	Fruit Yaourt

Origine des viandes bovines : Française sauf (*) Hollande
La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande
Un plat de substitution est disponible sur demande