

MENU SEMAINE 2 - SAISON automne 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29
Déjeuner	Potage ou entrée Langue de bœuf frites Chariot de fromages ou yaourts Mousse au fruit ou fruits Café 	Céleri rémoulade ou Potage Aile de raie aux capres Tomates provençales Chariot de fromages ou yaourts Clafoutis aux abricots ou fruits Café 	Rillettes ou Potage Roti de porc au pruneau Riz Chariot de fromages ou yaourts Panna cotta ou fruits Café 	Betterave vinaigrette ou Potage Sauté de veau Purée de Céleri Chariot de fromages ou yaourts Crème citron et meringue ou fruits Café 
Dîner	Potage Gratin de chou-fleur, sauce Mornay Chariot de fromages ou yaourts Entremet praline ou fruits Tisane	Potage Pate carbonara Chariot de fromages ou yaourts Corbeille de fruits Tisane	Potage Cake au maïs, salade verte Chariot de fromages ou yaourts Gélifié caramel ou fruits Tisane	Potage Croissant jambon et salade verte Chariot de fromages ou yaourts Compote ou fruits Tisane
	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01	
Déjeuner	Potage ou entrée Lieu noir Semoule Chariot de fromages ou yaourts Pêche melba ou fruits Café 	Potage ou entrée Hachis parmentier Salade verte Chariot de fromages ou yaourts Brioche perdue ou fruits Café 	Terrine de campagne ou potage Cuisse de poulet rôtie Haricots verts Chariot de fromages ou yaourts Tarte aux pommes ou fruits Café 	
Dîner	Bouillon et vermicelle Flan de légume et andouille Chariot de fromages ou yaourts Crème vanille ou fruits Tisane	Potage Jeunes carottes aux lardons Chariot de fromages ou yaourts Liégeois ou fruits Tisane	Potage Salade de pomme de terre au hareng Chariot de fromages ou yaourts Compote ou fruits Tisane	