Menus du 12 au 18 Octobre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
DEJEUNER	Chou fleur rémoulade au cu... *** Poisson sauce bonne femme *** Coudes (pâtes) Poêlée de légumes au gingembre *** Tomme *** Crème dessert au caramel	Carottes râpées à l'orange *** Poulet à l'estragon *** Flageolets Purée de potiron *** Petit moulé *** Fruit	Houmous de haricots rouges *** Boulettes d'agneau au paprika *** Pâtes bio 1/2 complètes creme de betteraves et ricotta *** *** Fromage blanc aux fraises Tagada	Salade verte *** Tartiflette *** *** Yaourt *** Compote de fruits	Pâté de foi *** Beignets de calamars *** Macaronis Piperade *** Rondelé *** Crème au miel et fleur d'oranger	Taboulé *** Moussaka *** *** Coulommiers *** Fruit	Coleslaw *** Saucisse de Morteau IGP *** Purée de pommes de terre *** Fromage blanc *** Paris Brest
	OCTOBRE ROSE						
DINER	Salade verte *** Hachis Parmentier *** Petit suisse nature *** Fruit	Crème de légume *** Jambonneau sauce échalote Haricots beurre *** Buchette mi chèvre *** Tarte aux pommes	Rillettes de poisson à l'aneth *** Tarte à la tomate chèvre et basilic *** Vache qui rit *** Smoothie	Croisillon à l'emmental *** Gratin de salsifis à la dinde *** Saint Paulin *** Liégeois vanille	Salade de lentilles *** Omelette Printanière de légumes *** Edam *** Fruit	Salade verte *** Riz sauce poulet lentilles co *** Saint Morêt bio *** Compote de fruits	Potage Crécy *** Clafoutis poisson épinards *** Fromage sec *** Flan chocolat

: cuisiné par la chef et son équipe : viande française : MSC pêche durable : verger écoresponsable : issu de l'agriculture biologique : haute valeur environnementale

elior
L'appétit du mieux