Menus du 02 au 08 Novembre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
DEJEUNER	Betteraves aux noix *** Lasagnes *** au saumon *** Camembert *** Fruit	Carottes râpées au cerfeuil *** Boulettes de bœuf VBF sauce orientale *** Purée de pommes de terre Dés de courgettes *** Emmental *** Flan vanille caramel	Chou rouge sauce soja et citron vert *** Diot sauce vin blanc *** Polenta Julienne de légumes *** Carré Président *** Crème dessert chocolat	Pâté de campagne *** Tortilla *** automnale *** Yaourt aromatisé *** Fruit	Céleri aux poires *** Filet de poisson agrumes et gingembre *** Semoule sauce tomate Jeunes carottes *** Saint Paulin *** Gâteau maison	Rillettes de poiss à l'aneth *** Colombo de bœuf *** aux penne *** Coulommiers *** Salade de fruits	Croisillon champignons *** Rôti de porc à la crème aux herbes *** Mélange de légumes et haricots plats *** Bûche du Pilat *** Gâteau basque
DINER	Salade de lentilles au chèvre et miel *** Curry de légumes aux cacahuètes et riz *** Petit suisse aromatisé *** Compote de fruits	Soupe de poireaux *** Tarte bleu et champignons *** Petit moulé ail et fines herbes *** Banane rôtie sauce chocolat	Salade de pâtes à l'italienne *** Poulet sauce aigre douce Chou fleur au persil *** Edam *** Smoothie	Velouté de courgettes *** Croque Monsieur Haricots verts *** Vache qui rit *** Crème ardéchoise	Salade verte *** Gnocchis aux courgettes *** Yaourt nature *** Fruit	Macédoine de légumes *** Escalope de dinde viennoise Epinards hachés béchamel *** Fraidou *** Crème pâtissière à la noix de coco	Salade verte *** Parmentier de poisson à l'estragon *** Fromage blanc *** Fruit

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

elior l'appétit du mieux