

| SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026 |                                                                                                                                         |                                                                                                                                  |                                                                                             |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | MENU A 5 ELEMENTS                                                                                                                       | MENU B 5 ELEMENTS                                                                                                                | MENU C 3 ELEMENTS                                                                           |
| LUNDI 26 OCTOBRE 2026<br>ST DIMITRI       | POIREAUX VINAIGRETTE<br>MIJOTÉ DE PORC AUX LARDONS<br>LENTILLES ET CAROTTES<br><br>DÉLICE DE CHÈVRE<br>FLAN CARAMEL                     | ŒUF DUR MAYONNAISE<br>BLANQUETTE DE POISSON<br>RIZ<br>FONDUE DE POIREAUX<br>DÉLICE DE CHÈVRE<br>COMPOTE POMME COING              | MIJOTÉ DE PORC AUX LARDONS<br>LENTILLES ET CAROTTES<br><br>FLAN CARAMEL                     |
| MARDI 27 OCTOBRE 2026<br>STE EMELINE      | CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL<br>BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES<br>TORSADES AUX PETITS LÉGUMES<br><br>ST BRICET<br>FRUIT                         | SALADE NIÇOISE<br>HACHÉ DE VEAU SAUCE POIVRE<br>GRATIN DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE<br><br>ST BRICET<br>YAOURT NATURE SUCRÉ | BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES<br>TORSADES AUX PETITS LÉGUMES<br><br>FRUIT                       |
| MERCREDI 28 OCTOBRE 2026<br>ST SIMON/JUDE | SALADE COMPOSÉE<br>HACHIS PARMENTIER<br><br>MIMOLETTE<br>ECLAIR AU CHOCOLAT                                                             | CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE<br>RÔTI DE DINDE SAUCE BARBECUE<br>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES<br><br>MIMOLETTE<br>LIÉGEOIS VANILLE       | HACHIS PARMENTIER<br><br>ECLAIR AU CHOCOLAT                                                 |
| JEUDI 29 OCTOBRE 2026<br>ST NARCISSE      | TOMATES ET ÉCHALOTES VINAIGRETTE<br>CERVELAS OBERNOIS<br>POMMES LYONNAISES<br>CHOUX DE BRUXELLES<br>EMMENTAL<br>FROMAGE BLANC AROMATISÉ | MACÉDOINE RÉMOULADE<br>ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO<br>SEMOULE AUX RAISINS SECS<br><br>EMMENTAL<br>FRUIT                   | CERVELAS OBERNOIS<br>POMMES LYONNAISES<br>CHOUX DE BRUXELLES<br><br>FROMAGE BLANC AROMATISÉ |
| VENDREDI 30 OCTOBRE 2026<br>STE BIENVENUE | SALADE COLESLAW<br>PAVÉ DE LIEU SAUCE NIÇOISE<br>RIZ<br>RATATOUILLE<br>TOMME<br>MOUSSE AU CAFÉ                                          | SALADE MEXICAINE<br>JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE<br>PURÉE DE CÉLERI<br><br>TOMME<br>CROISILLON ABRICOTS                            | PAVÉ DE LIEU SAUCE NIÇOISE<br>RIZ<br>RATATOUILLE<br><br>MOUSSE AU CAFÉ                      |
| SAMEDI 31 OCTOBRE 2026<br>ST QUENTIN      | CÉLERI RÉMOULADE AUX RAISINS SECS<br>FILET DE POULET PANÉ<br>POMMES SAUTÉES<br>PETITS POIS AUX OIGNONS<br>BLEU<br>YAOURT AUX FRUITS     | HARICOTS VERTS VINAIGRETTE<br>SAUTÉ DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES<br>TAGLIATELLES<br><br>BLEU<br>FRUIT                              | FILET DE POULET PANÉ<br>POMMES SAUTÉES<br>PETITS POIS AUX OIGNONS<br><br>YAOURT AUX FRUITS  |
| DIMANCHE 01 NOVEMBRE 2026<br>TOUSSAINT    | PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON<br>SAUTÉ D'AGNEAU AU VIN ROUGE<br>GRATIN DAUPHINOIS<br>CORDIALE DE LÉGUMES<br>MONTCENDRÉ<br>PARIS BREST     |                                                                                                                                  | SAUTÉ D'AGNEAU AU VIN ROUGE<br>GRATIN DAUPHINOIS<br>CORDIALE DE LÉGUMES<br><br>PARIS BREST  |