

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026			
	MENU A 5 ELEMENTS	MENU B 5 ELEMENTS	MENU C 3 ELEMENTS
LUNDI 12 OCTOBRE 2026 ST WILFRIED	PIZZA AU FROMAGE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE CÉLERI GOUDA FRUIT	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE LASAGNES À LA BOLOGNAISE GOUDA FROMAGE BLANC SUCRÉ	LASAGNES À LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC SUCRÉ
MARDI 13 OCTOBRE 2026 ST GERAUD	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BŒUF AU ROMARIN HARICOTS BEURRE POMMES NOISETTES RONDELÉ AUX FINES HERBES CRÈME VANILLE	BETTERAVES ROUGES À L'ANETH PÉPITES DE COLIN SAUCE CURRY RIZ MADRAS RONDELÉ AUX FINES HERBES BEIGNET AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE BŒUF AU ROMARIN HARICOTS BEURRE POMMES NOISETTES CRÈME VANILLE
MERCREDI 14 OCTOBRE 2026 ST JUSTE	TABOULÉ ÉMINCÉ DE POULET SAUCE PRINTANIÈRE GRATIN DE POIREAUX ET DE POMMES DE TERRE SAINT MORÉT FLAN AU CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE CHIPOLATA AUX HERBES DE PROVENCE FLAGEOLETS AUX DÈS DE TOMATES SAINT MORÉT FRUIT	CHIPOLATA AUX HERBES DE PROVENCE FLAGEOLETS AUX DÈS DE TOMATES FRUIT
JEUDI 15 OCTOBRE 2026 STE THERESE D'AVISA	CONCOMBRES VINAIGRETTE RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM CAROTTES AU CUMIN RIZ CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE PETITS POIS POMMES VAPEUR CHANTENEIGE GAUFRE LIÉGEOISE	RÔTI DE PORC SAUCE AU THYM CAROTTES AU CUMIN RIZ COMPOTE DE POMMES
VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 STE EDWIGE	SALADE DE TOMATES AU CERFEUIL BEAUFILET DE COLIN POÊLÉ SAUCE ESTRAGON RATATOUILLE NIÇOISE SEMOULE À LA CORIANDRE SAINT PAULIN YAOURT AROMATISÉ	RIZ NIÇOIS OMELETTE PROVENÇALE POÊLÉE CAMPAGNARDE SAINT PAULIN TARTE À L'ABRICOT	BEAUFILET DE COLIN POÊLÉ SAUCE ESTRAGON RATATOUILLE NIÇOISE SEMOULE À LA CORIANDRE YAOURT AROMATISÉ
SAMEDI 17 OCTOBRE 2026 ST BAUDOUIN	CHOU BLANC AUX RAISINS STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE AUX OIGNONS POMMES SAUTÉES CAMEMBERT MOUSSE AU CITRON	POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE CHOUX DE BRUXELLES PURÉE CAMEMBERT FRUIT	STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE AUX OIGNONS POMMES SAUTÉES MOUSSE AU CITRON
DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026 ST LUC	TERRINE DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE SAUTÉ DE VEAU MARENGO SPAGHETTI TOMATES PROVENÇALES BREBIS CRÈME PUDDING	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE À L'ÉCHALOTE GRATIN DAUPHINOIS BREBIS CRÈME PUDDING	ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE À L'ÉCHALOTE GRATIN DAUPHINOIS PUDDING