

SEMAINE DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026			
	MENU A 5 ELEMENTS	MENU B 5 ELEMENTS	MENU C 3 ELEMENTS
LUNDI 19 OCTOBRE 2026 ST RENE	BETTERAVES ROUGES BOULETTES DE VEAU SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS KIRI CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE MIKADO FRICASSÉ DE PORC À L'ANCIENNE  GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE KIRI COMPOTE DE POIRES	FRICASSÉ DE PORC À L'ANCIENNE  GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POIRES
MARDI 20 OCTOBRE 2026 STE ADELINÉ	CHOU ROUGE RÉMOULADE WATERZOOÏ DE POULET RIZ JULIENNE DE LÉGUMES EDAM FRUIT	SALADE DE MUSEAU TRANCHE DE COLIN SAUCE CITRON POIREAUX ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME EDAM FROMAGE FRAIS SUCRÉ	WATERZOOÏ DE POULET RIZ JULIENNE DE LÉGUMES FRUIT
MERCREDI 21 OCTOBRE 2026 STE CELINE	CÉLERI RÉMOULADE PÂTES À LA CARBONARA  EMMENTAL TARTE AUX POMMES	SALADE DE LENTILLES ET TOMATES ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AIGRE DOUCE BLÉ DORÉ AUX CAROTTES EMMENTAL CRÈME PRALINÉE	PÂTES À LA CARBONARA  TARTE AUX POMMES
JEUDI 22 OCTOBRE 2026 STE ELODIE	TARTE CHÈVRE TOMATES GOULASCH DE BŒUF À LA HONGROISE  SEMOULE BROCOLIS SAINT PAULIN COMPOTE POMME VANILLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CHOU FARCI SAUCE TOMATE POMMES PARISIENNES SAINT PAULIN FRUIT	GOULASCH DE BŒUF À LA HONGROISE  SEMOULE BROCOLIS COMPOTE POMME VANILLE
VENDREDI 23 OCTOBRE 2026 ST JEAN DE C	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE FILET DE LA MER SAUCE CREVETTES POMMES RÔTIES EPINARDS HACHÉS À LA CRÈME MIMOLETTE YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ À LA MENTHE LONGE DE PORC SAUCE BRUNE  POÊLÉE DE LÉGUMES MIMOLETTE PÂTISSERIE DU CHEF	FILET DE LA MER SAUCE CREVETTES POMMES RÔTIES EPINARDS HACHÉS À LA CRÈME YAOURT AROMATISÉ
SAMEDI 24 OCTOBRE 2026 ST FLORENTIN	MACÉDOINE RÉMOULADE CUISSE DE POULET AU JUS PURÉE AU BEURRE PIPERADE TARTARE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE CHILI CON CARNÉ  RIZ CRÉOLE TARTARE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CUISSE DE POULET AU JUS PURÉE AU BEURRE PIPERADE FRUIT
DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026 ST CREPIN	BOUCHÉE À LA REINE  RÔTI DE BŒUF AUX BAIES ROSES POMMES SARLADAISES CHOUX DE BRUXELLES CAMEMBERT CRUMBLE ABRICOTS	SALADE DE PÂTES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE CAMEMBERT CRUMBLE ABRICOTS	RÔTI DE BŒUF AUX BAIES ROSES  POMMES SARLADAISES CHOUX DE BRUXELLES CRUMBLE ABRICOTS