

## Semaine 1

menu Automne Hiver 2025/2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>MIDI</b>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de dindonneau sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois – carotte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Pâtes bolognaise</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis vinaigrette</p> <p>Sauté de mouton au jus</p> <p>Pommes dauphine</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Flan coco</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Mirabelles au sirop</p>	<p>Carottes râpées à l'huile de noix</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Petit pot de crème au spéculos</p>	<p>Salade de riz Niçoise</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage petit moulé</p> <p>Fruit</p>	<p>Rillettes cornichon</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<b>SOIR</b>	<p>Potage de légumes</p> <p>Poisson du jour beurre blanc</p> <p>Chou vert</p> <p>Edam</p> <p>Gélifié vanille</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Salade verte</p> <p>Petits suisse aromatisé</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Crème Dubarry</p> <p>Pilons de poulet aux épices</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Saint Moret</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté Dubarry</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes de bœuf sauce poivre</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pizza aux 3 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> <p>Compote</p>

## Semaine 2

menu Automne Hiver 2025/2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	Poireaux vinaigrette	Salade de lentilles	Chou blanc vinaigrette crémeuse	Thon St Moret	Cœurs de palmier et maïs	Champignons à la grecque	Pâté en croûte
	Bœuf bourguignon	Aiguillettes de poulet au paprika	Steak haché sauce au bleu	Emincé de bœuf à l'estragon	Parmentière de poisson	Emincé de porc Tex Mex	Blanquette de veau
	Pâtes	Quinoa	Frites	Gratin de choux fleur	Salade verte	Polenta Gratinée	Riz
	Fromage demi-sel	Yaourt aux fruits	Brie	Fromage blanc au coulis de passion	Fromage ail & fines herbes	Yaourt aromatisé	Bleu
	Mousse au chocolat	Banane	Cookies	Cocktail de fruits	Flanby®	Crème dessert Caramel	Far aux pruneaux
SOIR	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de Crécy	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Poisson du jour huile d'olive et jus de citron	Feuilleté chèvre épinards	Quiche au thon	Endives au jambon	Flan brocolis féta	Poisson du jour sauce citronnée	Cordon bleu
	Poêlée de 4 légumes	Salade verte	Brocolis	/		Purée de Butternut au miel	Julienne de légumes
	Yaourt nature	Chèvre	Yaourt aux fruits	Tomme noire	Faisselle	Camembert	Yaourt nature
	Fruit	Panna cotta Aux fruits rouges	Ananas	Banane au chocolat	Salade de fruits	Semoule au lait	Fruit

## Semaine 3

menu Automne Hiver 2025/2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>MIDI</b>	Salade mimolette & croûtons  Poulet cocotte Grand-mère  Purée de pommes de terre  Tomme  Crème praliné	Carottes râpées vinaigrette  Rougail saucisse  Riz  Yaourt aromatisé  Cocktail de fruit au sirop	Concombre vinaigrette  Rôti de veau forestier  Rösti  Camembert  Brownie	Terrine de légumes  Choux farci aux noisettes  Kiri  Crème pistache	Macédoine  Poisson du jour sauce basilic  Fondue de poireaux  St- Paulin  Eclair au café	Pommes de terre et hareng à l'huile  Aiguillettes de poulet sauce champignon  Riz  Chèvre  Fruit	Salami cornichon  Sauté de veau aux olives  Boulgour  Yaourt Aromatisé  Tarte au citron
<b>SOIR</b>	Potage de légumes  Poisson du jour sauce hollandaise  Brocolis  Yaourt aux fruits  Compote à la banane	Potage de légumes  Omelette au Gruyère  Poêlée méditerranéenne  Babybel  Petit pot de crème à la noix de coco	Velouté de poireaux  Bouchée à la reine  Salade verte  Petits suisses aromatisés  Pêche au sirop	Potage de légumes  Boulette d'agneau  Petit pois - carottes  Yaourt aux fruits  Compote	Potage de légumes  Tarte Tomate & chèvre  Salade verte  Yaourt Nature  Salade de fruits	Potage de légumes  Jambon Braisé au porto  Purée de légumes oubliés  Fromage blanc  Abricots au sirop	Potage de légumes  Escalope viennoise  Haricots blancs  Brie  Fruit

## Semaine 4

menu Automne Hiver 2025/2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	Céleri & raisins secs	Poireaux vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise	Salade de pois chiche	Endives aux noix	Thon à la vinaigrette	Salami Cornichon
	Palette à la diable	Cuisse de poulet à la provençale	Boudin noir aux oignons	Hachis Parmentier	Tagliatelles au saumon	Côte de porc au jus	Navarin de mouton
	Coquillettes	Riz	Pommes duchesse	Salade verte		Pommes de terre grenailles	Semoule
	Saint Nectaire	Fromage	Yaourt nature	Chèvre	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fromage ail & fines herbes	Bleu
	Fruit	Crème à la pistache	Tarte aux abricots	Liégeois au chocolat	Fruit	Salade de fruits	Flan pâtissier
SOIR	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de potiron	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Boulettes de bœuf	Quiche Lorraine	Poisson du jour citron, huile d'olive	Nuggets sauce tartare	Omelette ciboulette	Feuilleté Hot Dog	Filet de poisson meunière
	Purée de haricots verts	Salade verte	Ratatouille	Brocolis	Purée de carottes	Salade verte	Julienne de légumes
	Fromage blanc	St Moret	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Kiri	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
	Salade d'agrumes	Fruit	Compote	Fruit	Flanby®	Ananas au sirop	Fruit

## Semaine 5

menu Automne Hiver 2025/202



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
MIDI	Carottes râpées à la vinaigrette	Jambon blanc	Filet de maquereau à la moutarde à l'ancienne	Asperges vinaigrette	Houmous	Betteraves à la ciboulette	Pâté de campagne cornichon
	Choucroute	Poisson du jour sauce hollandaise	Escalope de dinde sauce normande	Lasagne de bœuf	Poisson meunière	Sauté de porc sauce aigre douce	Poisson du jour sauce nantua
		Riz	Pommes de terre sautées		Haricots verts	Nouilles chinoises & brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur persillées
	Tomme noire	Yaourt nature	Brie	Fromage blanc+ coulis de fruits	Fromage petit moulé	Camembert	Bleu
	Mousse au chocolat	Compote	Pain perdu à la crème anglaise	Crème au chocolat	Eclair au café	Panna cotta fruits de la passion	Brownie aux noix crème anglaise
SOIR	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de topinambour	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Omelette à la ciboulette	Croque-monsieur	Feuilleté chèvre épinard	Quenelle de volaille	Merguez	Tarte au fromage	Gratin de pâtes au jambon de volaille
	Haricots beurre	Petit pois- carotte	Salade verte	Riz	Pâtes	Salade verte	
	Yaourt aromatisé	Rondelé aux noix	Yaourt aux fruits	Saint Paulin	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Petits suisse
	Salade de fruits	Flanby®	Fruit	Crème caramel	Fruit	Riz au lait	Fruit

