

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 05 Octobre au 11 Octobre 2026

LUNDI

5

PIZZA / SALADE
BŒUF AU CIDRE
HARICOTS VERTS
MONTBRIAC
DUO D'AGRUMES



POTAGE
ŒUF SAUCE AURORE
PATES PAPILLONS
CROC LAIT BIO
FLANBY

MARDI

6

CELERI REMOULADE
PALETTE A LA DIABLE
PETITS POIS
CHANTENEIGE
FRUIT



POTAGE
PILON DE POULET ROTI
PUREE DE POTIRON
CAMEMBERT
RIZ AU LAIT BIO

MERCREDI

7

CONCOMBRES
PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
RIZ A LA TOMATE
SAINT ALBRAY
TARTE CITRON *

POTAGE
CROUSTILLANT AU FROMAGE
CHOUX FLEURS
P'TIT LOUIS
FRUIT

JEUDI

8

PATE DE CAMPAGNE
ESCALOPE VIENNOISE
RATATOUILLE
VACHE QUI RIT
FRUIT



POTAGE
TORTELLINI
SAUCE TOMATE / OLIVES
CAMEMBERT
COMPOTE

VENDREDI

9

BETTERAVES
FILET DE COLIN PANE
EPINARDS A LA CREME
PETIT SUISSE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
HACHI PARMENTIER
SAMOS
FRUIT

SAMEDI

10

CAROTTES RAPEES
NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE
LENTILLES
PERLE DE LAIT VANILLE
POMME CUITE



POTAGE
LASAGNES DE SAUMON
ORTOLAN
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

DIMANCHE

11

TERRINE DE POISSONS
PAUPIETTE DE VEAU
POMME CROQUETTE
GALET DE LA LOIRE
PANNA COTTA FRUIT ROUGE



POTAGE
JAMBON
COTE DE BLETES GRATINEES
CHAVROUX
COMPOTE AUX DEUX FRUITS

Origine des viandes / Voir tableau joint

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés



Signature

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard