

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

du 28 Septembre au 04 Octobre 2026

LUNDI

28

MAQUERAUX / SALADE
CUISSÉ DE POULET ROTI
POMMES CUBES
CHANTENEIGE
FRUIT

POTAGE
TOMATE FARCIE
RIZ
CAMEMBERT
FROMAGE FRAIS SUCRE

MARDI

29

BETTERAVE
FRICADELLE DE BŒUF SAUCE POIVRE
PATES PAPILLONS
PETIT SUISSE
FLANBY

POTAGE
ŒUF EN MEURETTE
HARICOTS BEURRE
CROQ LAIT BIO
SALADE DE FRUITS



MERCREDI

30

TOMATE / MOZARELLA
HACHI PARMENTIER
LA VACHE QUI RIT
ANANAS AU SIROP

POTAGE
COLIN PANE
CHAMPIGNONS A LA CREME
CAMEMBERT
TARTE NORMANDE *

JEUDI

1

REPAS ALSACIEN
BIERE

CREMANT / BRETZEL
CAKE LARDONS / EMMENTAL
CHOUCROUTE GARNIE
MUNSTER
TARTE FRANGIPANE AUX MYRTILLES

POTAGE
CERVELAS OBERNOIS
PUREE DE POTIRON
P'TIT LOUIS
FRUIT

VENDREDI

2

HARICOTS VERTS / THON EN SALADE
FILET DE SAUMON
RIZ
SAMOS
FRUIT

POTAGE
CLAFOUTIS / COURGETTES /
LARDONS / GRUYERE
CAMEMBERT
COUPELLE DE FRUITS

SAMEDI

3

SALADE MARCO POLO
PAUPIETTE DE VEAU
POELEE HARICOTS VERTS
PETITS POIS / BROCOLIS
PHILADELPHIA
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE
POMMES DE TERRE EN ROBE
FROMAGE BLANC AUX HERBES
LEERDAMMER
FRUIT

DIMANCHE

4

FETE DES GRANDS-PERES

PATE DE CAMPAGNE
SAUTE DE POULET A LA NORMANDE
HARICOTS VERTS / CAROTTES /
POMMES DE TERRE
MAROILLES
PARIS BREST*

POTAGE
LASAGNES
GALET DE LA LOIRE
POIRE POCHÉE

Origine des viandes / Voir tableau joint

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

*Produits décongelés

Joséphine
Normand
RESIDENCE

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard