

Semaine du 29 septembre au 05 octobre 2025

MENU

DÉJEUNER

Potage
ou Betterave rouge
Paupiette de veau
Flageolet
Salade / fromage
Entremet chocolat

Lundi 29 septembre



DINER

Potage
Tarte au camembert
Salade
Fromage
Poire

Mardi 30 septembre

Potage ou filet de maquereau
Cordon bleu
Purée P. de terre
Salade / fromage
Pêches au sirop

Potage
Terrine de poissons
Julienne de légumes
Salade / fromage
Crème dessert

Mercredi 01 Octobre

Potage
ou Blancs de poireaux
Boudin noir
Pomme cuite
Salade / fromage
Œufs au lait

Potage
Spaguettis bolognaise
Salade
Fromage
Orange

Jeudi 02 Octobre

Potage
Poulet basquaise
Salade/fromage
Entremet vanille

Potage
Omelette aux pommes de terre
Salade / fromage
Cocktail de fruits

Vendredi 03 Octobre

Potage ou carottes rapées
Filet de hoki
Flan de céleri
Salade / fromage
Riz au lait

Potage
Boulettes de bœuf
Haricots blancs
Salade/ fromage
Banane

Samedi 04 Octobre

Potage ou
Salade endives / jambon
Rôti de porc
Printanière de légumes
Salade / fromage
Entremet praliné

Potage
Assiette Anglaise
Pâtes, cervelas, saucisson, andouille
Salade / fromage
Mirabelles au sirop

Dimanche 05 octobre

Asperges mimosa
Filet de saumon
Gratin de Pommes de terre
Salade / fromage
Pâtisserie

Potage
Rôti de porc froid
Haricots verts
Salade / fromage
Fruits de saison

Risque de présence d'allergènes dans les plats proposés (si besoin, la liste des allergènes est à votre disposition auprès du service cui
Les viandes bovines sont d'origines UE ou VBF. Sous réserve des stocks approvisionnés

Semaine du 06 octobre au 12 octobre 2025

MENU

DEJEUNER

Potage
ou Piémontaise
Sauté de porc
Choux de Bruxelles
Salade / fromage
Entremet Chocolat

Lundi 06 octobre



DINER

Potage
Pomme de terre farcie
Salade
Fromage
Poire

Mardi 07 octobre

Potage ou cœur de palmier
Rissollette de Veau
Purée de carottes
Salade / fromage
Abricots au sirop

Potage
Saucisse de Volaille
Poeles de Haricots Blancs
fromage
Entremet au caramel

Mercredi 08 octobre

Portage ou sardine/beurre
Steack haché
Gratin de courgette
Salade / Fromage
Fromage blanc

Potage
Quiche lorraine
salade verte
fromage
Bigarreaux au sirop

Jeudi 09 octobre

Potage
Blanquette de Veau
Riz et carottes
Salade/fromage
Salade de fruits frais

Potage
Endives au jambon
Salade
Fromage
Semoule au lait

Vendredi 10 octobre

Potage
ou Saucisson à l'ail et beurre
Filet de colin
Epinards
Salade/ fromage
Pomme cuite

Potage
Gésiers de dinde
Pommes de terre
Salade/ fromage
Entremet café

Samedi 11 octobre

Potage
ou Céleri remoulade
Bœuf bourguignon
Jeunes carottes
Salade / fromage
Entremet Praliné

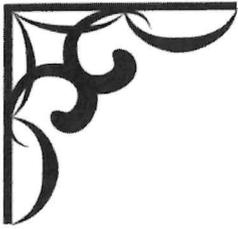
Potage
Œufs durs sauce Aurore
Salade
Fromage
Mirabelle au sirop

Dimanche 12 octobre

Avocat vinaigrette
Cuisse de canette
Dés de Celeri
Salade/ fromage
Pâtisserie

Potage
Rôti de porc froid
Coquillettes
Salade/ fromage
Fruit de saison

*Risque de présence d'allergènes dans les plats proposés (si besoin, la liste des allergènes est à votre disposition auprès du service cui.
Les viandes bovines sont d'origines UE ou VBF. Sous réserve des stocks approvisionnés*



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

Potage ou
Haricots Beurre Vinaigrette
Sauté de porc aux olives
Petit pois carottes
Plateau de Fromages
Crème dessert café

Lundi 13 octobre

Potage ou
Salade pomme de terre / hareng
Pot au Feu
Carottes / Poireaux
Plateau de Fromages
Fruits de Saison

Mardi 14 octobre

Potage ou
Salade de Chou Blanc, Pomme et Raisins Secs
Escalope de Dinde Crème
Riz
Plateau de Fromages
Dessert Maison

Mercredi 15 octobre

Potage ou
Terrine de poisson
Tripes
Pomme de terre vapeur
Plateau de Fromages
Entremet vanille

Jeudi 16 octobre

Potage ou
Salade Cervelas, Pommes de Terre
Poisson façon carbonara
Pennes
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Vendredi 17 octobre

Potage ou
Mousse de Foie
Cuisse de Poulet
Rosti de pomme de terre
Plateau de Fromages
Yaourt aux Fruits

Samedi 18 octobre

Potage ou
Avocat Crevettes
Rôti de Veau
Navets
Plateau de Fromages
Tarte Normande

Dimanche 19 octobre

DINER

Potage de Légumes
Brandade de maquereau
Salade
Plateau de Fromages
Fruits au Sirop

Potage de Légumes
Salade de gésiers
Pomme de terre
Plateau de Fromages
Abricot au sirop

Potage de Légumes
Terrine de Porc
Purée de butternut
Plateau de Fromages
Pomme cuite

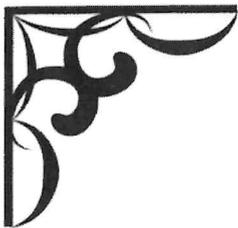
Potage de Légumes
Œufs durs
Chou fleur gratin
Plateau de Fromages
Riz au lait

Potage de Légumes
Flan de légumes
Salade
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Potage de Légumes
Endives au jambon
Salade
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Tarte au thon
Salade
Plateau de Fromages
Chocolat Liégeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

**Potage ou
Brocolis Vinaigrette
Emincé de Bœuf
Pâtes
Plateau de Fromages
Fruit de Saison**

**Potage ou
Pamplemousse
Pâtée à l'ancienne saucisse
Choux et pomme de terre
Plateau de Fromages
Œufs au lait**

**Potage ou
Salade de Mâche et Feta
Cuisse de Pintade aux Raisins
Céleri Poêlé
Plateau de Fromages
Dessert Maison**

**Potage ou
Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop**

**Potage ou
Betteraves Rouges Vinaigrette
Moules Marinières
Frites
Plateau de Fromages
Entremet Citron**

**Potage ou
Croisillon Emmental
Rognons sauce Moutarde
Carottes Vichy
Plateau de Fromages
Fruit de Saison**

**Potage ou
Terrine de Crustacés, Mayonnaise
Cuisse de Poulet
Galette de Légumes
Plateau de Fromages
Mille-Feuilles**

Lundi 20 octobre

Mardi 21 octobre

Mercredi 22 octobre

Jedi 23 octobre

Vendredi 24 octobre

Samedi 25 octobre

Dimanche 26 octobre

DINER

**Potage de Légumes
Omelette aux Champignons
Salade
Plateau de Fromages
Semoule aux Raisins Secs**

**Potage de Légumes
Flan au Thon et Carottes
Salade Verte
Plateau de Fromages
Banane**

**Potage de Légumes
Rillettes
Pommes de Terre Vinaigrette
Plateau de Fromages
Fromage blanc aromatisé**

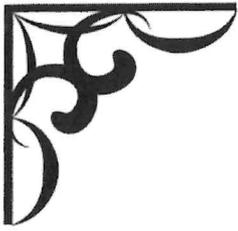
**Potage de Légumes
Pomme de terre Farcies
Salade Verte
Plateau de Fromages
Petits Suisses**

**Potage de Légumes
Bouchée volaille
Salade verte
Plateau de Fromages
Compote**

**Potage de Légumes
Tarte au Fromage
Salade
Plateau de Fromages
Laitage**

**Potage de Légumes
Poitrine
Lentilles
Plateau de Fromages
Compote Pomme Banane**

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

DINER

Potage ou

Riz, Crevettes, Ananas / Mayonnaise au Curry

Blanquette de Veau
Poêlée de Légumes
Plateau de Fromages
Yaourt Sucré

Lundi 27 octobre

Potage de Légumes

Chipolatas
Coquillettes à la Tomate
Plateau de Fromages
Compote Pomme Fraise

Potage ou

Carottes Râpées
Galette Saucisse
Salade verte
Plateau de Fromages
Poire Cuite

Mardi 28 octobre

Potage de Légumes

Œufs à la
Florentine
Plateau de Fromages
Entremet fruits rouges

Potage ou

Salade Marco Polo
Poule au pot
Carottes, pomme de terre et poireaux
Plateau de Fromages
Dessert Maison

Mercredi 29 octobre

Potage de Légumes

Jambon Braisé
Haricots Blancs sauce Tomate
Plateau de Fromages
Fruits au Sirop

Potage ou

Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Jeudi 30 octobre

Potage de Légumes

Omelette nature
Salade
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Potage ou

Rillettes
Bœuf bourguignon
Macaronis
Plateau de Fromages
Banane

Vendredi 31 octobre

Potage de Légumes

Boulettes de bœuf
Purée de pomme de terre
Plateau de Fromages
Flan au caramel

Potage ou

Lentilles, échalotes
Boudin Noir
Pomme Fruit
Plateau de Fromages
Liégeois Vanille

Samedi 01 novembre

Potage de Légumes

Crêpes au jambon
Salade
Plateau de Fromages
Fruits au Sirop

Potage ou

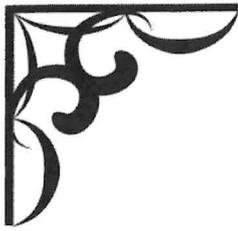
Terrine de Légumes
Canette à l'Orange
Salsifis
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Dimanche 02 novembre

Potage de Légumes

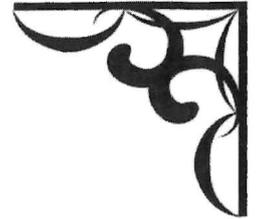
Galantine de Volaille
Pomme de terre vapeur
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Nature

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

DINER

Potage ou
Filet de maquereau
Veau marengo
Carottes
Plateau de Fromages
Entremet chocolat

lundi 03 novembre

Potage de Légumes
Croissant au jambon
Salade
Plateau de Fromages
Fruits au sirop

Potage ou
Céleri remoulade
Joue de porc
Frites
Plateau de Fromages
Compote biscuitée

mardi 04 novembre

Potage de Légumes
Clafoutis de légumes
Salade
Plateau de Fromages
Crème façon grand-mère

Potage ou
Taboulé
Boudin blanc
Pomme
Plateau de Fromages
Dessert Maison

mercredi 05 novembre

Potage de Légumes
Pâtes bolognaises
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage ou
Salade de cœur de palmier surimi
Carbonade flamande
Pomme de terre vapeur
Plateau de Fromages
Entremet mangue abricot

jeudi 06 novembre

Potage de Légumes
Gratin de légumes
Plateau de Fromages
Compote de pêches

Potage ou
Œuf mayonnaise
Poisson meunière
Gratin de choux fleurs
Plateau de Fromages
Petits suisses fruitées

vendredi 07 novembre

Potage de Légumes
Quiche lorraine
Salade
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits

Potage ou
Saucisson à l'ail
Palette de porc rôtie
Flageolets
Plateau de Fromages
Fruit de saison

samedi 08 novembre

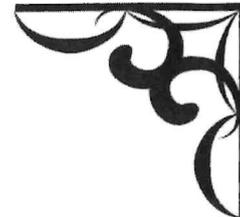
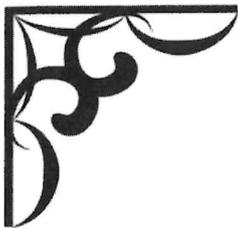
Potage de Légumes
Friand au fromage
Salade
Plateau de Fromages
Fromage blanc

Potage ou
Salade d'artichauts oignons rouges
Coquelet
Pommes duchesses
Plateau de Fromages
Pâtisserie

dimanche 09 novembre

Potage de Légumes
Rôti de porc froid
Haricots verts chauds
Plateau de Fromages
Fruits

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Potage ou
Pamplemousse
Tajine d'Agneau
Semoule
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits

Lundi 10 novembre

Potage ou
Macédoine Mayonnaise et dés de Jambon
Langue de Boeuf
Purée de Céleri
Plateau de Fromages
Entremet Chocolat

Mardi 11 novembre

Potage ou
Piémontaise
Filet de Dinde
Carottes Vichy
Plateau de Fromages
Dessert maison

Mercredi 12 novembre

Potage ou
Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Jeudi 13 novembre

Potage ou
Pâté de Foie
Filet de lieu beurre blanc sauce aux agrumes
Endives braisées
Plateau de Fromages
Banane

Vendredi 14 novembre

Potage ou
Salade de betteraves rouges et feta
Rougail Saucisse
Riz
Plateau de Fromages
Yaourt Nature

Samedi 15 novembre

Potage ou
Asperges sauce crème
Sauté de veau
Pomme de terre et champignons
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Dimanche 16 novembre

DINER

Potage de Légumes
Gratin de chou-fleur
au thon
Plateau de Fromages
Riz au Lait

Potage de Légumes
Terrine de Lapin
pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Compote pomme abricot

Potage de Légumes
Barbouillade
de Fèves
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

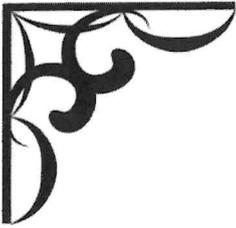
Potage de Légumes
Œufs dur à la tripe
Brocolis
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Potage de Légumes
Hachis parmentier
Salade
Plateau de Fromages
Crème dessert vanille

Potage de Légumes
Quiche à l'oignon
Salade
Plateau de Fromages
Poire au Sirop

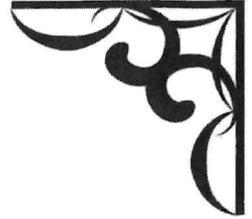
Potage de Légumes
Jambon aux poireaux
Salade verte
Plateau de Fromages
Fromage Blanc nature

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

Potage ou
Céleri Rémoulade
Boudin Noir
Purée de Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Entremet Caramel

Potage ou
Salade de hareng aux pommes de terre
Cuisse de Lapin aux pruneaux
Carottes
Plateau de Fromages
Œufs au lait

Potage ou
Chou Fleur Vinaigrette
Bœuf Cocotte
Macaronis
Plateau de Fromages
Dessert maison

Potage ou
Poireaux Mimosa
Jambon au Cidre
Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages
Pêches au sirop

Potage ou
Pâté de Campagne
Saumon sauce à l'oseille
Gratin de Courgettes
Plateau de Fromages
Entremet Praliné

Potage ou
Salade Strasbourgeoise
Paupiette de Veau
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Compote

Potage ou
Terrine de crustacés
Pintade aux Pêches
Pommes de Terre Noisette
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Lundi 17 novembre

Mardi 18 novembre

Mercredi 19 novembre

Jeudi 20 novembre

Vendredi 21 novembre

Samedi 22 novembre

Dimanche 23 novembre

DINER

Potage de Légumes
Tarte camembert
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Galantine volaille
Gratin de patate douce
Plateau de Fromages
Abricots au Sirop

Potage de Légumes
Terrine de Poisson Chaude
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Petits Suisses sucrés

Potage de Légumes
Omelette nature
Salade verte
Plateau de Fromages
Riz au lait

Potage de Légumes
Gratin Coquille
Jambon
Plateau de Fromages
Fruits de saison

Potage de Légumes
Quiche aux Poireaux
Salade
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Potage de Légumes
Andouille/ Saucisson à l'Ail/saucisson
Macédoine de Légumes froide
Plateau de Fromages
Liegeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine VBF ou U.E
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages