

MENU Semaine 42 du 12/10 au 18/ 10/ 2026

S e m 4 2	M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 12/10	Potage Cultivateur ou entrée Boulette de bœuf Boulgour et ratatouille Pêches au sirop	Velouté poireaux pomme de terre Pommes persillées au Lard Salade Flan vanille
FETE D'AUTOMNE MARDI 13/10 Apéritif	Potage de potiron ou Salade d'Automne Civet de Sanglier aux champignons Späetzles Coupe glacée Mont Blanc	Potage de cressons Chipolata Carottes & patates Fruit
MERCREDI 14/10	Potage maraicher Boudin noir Purée PDT et compote de pommes Crème dessert	Crème d'Asperges Poisson pané Epinard à la crème Yaourt brassé
JEUDI 15/10 Brunch 4S	Crème Dubarry Bœuf Bourguignon Chou rouge et pommes rissolées Mousse au chocolat	Velouté de légumes Quiche Lorraine Salade d'endive Fruit
VENDREDI 16/10	Potage de carottes Filet de colin provençale Riz aux légumes Clafoutis	Soupe à l'oignon Pané du fromager Poêlée Rustique Yaourt brassé
SAMEDI 17/10	Potage parmentier Paupiettes de volaille Duo chou romanesco & chou-fleur Fruit	Soupe de Pois Roulé de jambon macédoine Pommes sautées Compote
Brioche DIMANCHE 18/10	Bouillon vermicelles Choucroute garnie Pâtisserie	Velouté de champignons Assiette anglaise Crudités Quetsches au sirop

Menus susceptibles de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement

Mr le directeur d'établissement

Mr le responsable de restauration

Mme la diététicienne