

MENU Semaine 43 du 19/10 au 25/ 10/ 2026

S e m 4 3	M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 19/10	Potage cultivateur Sauté de porc Pâtes Fruit	Velouté de poireaux Tarte aux poireaux Salade verte Fromage blanc
MARDI 20/10	Potage parmentier Cordon bleu Haricots verts Tarte	Soupe à l'oignon Quenelles de brochet Poêlée rustique Crème dessert
MERCREDI 21/10	Potage maraicher Braisé de bœuf aux carottes Pommes sautées Ile flottante	Potage de légumes Tortellini de volaille Salade mixte Liégeois aux fruits
JEUDI 22/10	Potage Dubarry / salade Verte Steak haché veau Frites Crème renversée au caramel	Soupe Paysanne (Lentilles - saucisses fumées) Yaourt
VENDREDI 23/10	Velouté de carottes Poisson pané Fondue de poireaux et riz Crêpes au sucre	Velouté de pois Assiette de charcuterie Salade de Pommes de terre Ananas au sirop
SAMEDI 24/10	Velouté légumes verts Rôti de porc au jus Petits pois-carottes Fruit	Velouté de cresson Gratin de Pâtes aux Légumes Compote de pommes
Brioche au sucre DIMANCHE 25/10	Bouillon vermicelles Sauté de lapin à la moutarde Nouilles au beurre Pâtisserie	Velouté de champignons Œuf meurette Haricots beurre Crème dessert

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

FAIT MAISON - CIRCUIT COURT