

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026	SAMEDI 10 octobre 2026	DIMANCHE 11 octobre 2026
DÉJEUNER Paniers feuilletés à l'emmental Chipolatas Gratin dauphinois Tomate rôtie nature	DÉJEUNER Taboulé Emincé volaille parfumés gingembre Petits pois aux oignons Carottes braisées frais	DÉJEUNER Salade d'endive et pomme Tartiflette de nos montagnes Salade verte vinaigrette	DÉJEUNER Tarte à l'oignon alsace Choucroute complète	DÉJEUNER Carottes râpées vinaigrette Saumonette sauce capres Quinoa Epinards hachés	DÉJEUNER Cake salé du jardinier Alguilletes volaille, moutarde miel Frites	DÉJEUNER Pâté de foie cornichon Assiette bœuf et dinde roti Pommes de terre vapeur Carottes braisées
DÎNER Compote de pommes allégée en sucre	DÎNER Gâteau de pain perdu à la pomme Tomme blanche	DÎNER Panna cotta à la mangue Edam	DÎNER Tarte alsacienne au fromage blanc Camembert	DÎNER Gratin à la banane Brie	DÎNER Tomme blanche Corbeille de fruits	DÎNER Edam Tarte aux pommes
DÎNER Soupe de courgettes Macaronis bolognaise au thon Bûche chèvre vache Entremets café	DÎNER Potage de petits légumes Bouillabaisse chèvre chorizo Coulommiers Gâteau de pain perdu à la pomme	DÎNER Potage de légumes Merlu huile curcuma paprika Poêlée bretonne Fromage carre Corbeille de fruits	DÎNER Velouté de potiron du chef Croque-monsieur Salade verte vinaigrette Tomme blanche ananas rôti au poivre et gingembre	DÎNER Potage de légumes Œufs brouillés à la crème Ratatouille légumes Coulommiers Tapiooca au lait de coco	DÎNER Potage de petits légumes Pâtes lasagnes saumon Tomme grise Mousse saveur crème brûlée	DÎNER Soupe à l'oignon Cannelonis tomate Camembert Corbeille de fruits

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026	SAMEDI 17 octobre 2026	DIMANCHE 18 octobre 2026
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Mille-feuille de betteraves	Macédoine mayonnaise	Salade de chou-fleur vinaigrette	Wrap thon, crémeux de petits pois	Saucisson à l'ail	Carottes râpées vinaigrette	Terrine de légumes sauce ciboulette
Tranche de jambonneau	Foies de volaille persillade	Rissole de porc citron	Couscous volaille agneau	Colin huile curcuma paprika	Lasagnes au bœuf et poireau	Filet mignon de porc à la bourguignonne
Lentilles	Frites	Macaronis sauce aux champignons	Semoule	Riz pilaf	Panaché de salades vinaigrette	Pommes de terre au four
Carottes braisées frais persillées		Poêlée de légumes	Légumes couscous	Chou blanc étuvé		Haricots verts à l'ail et au persil
Brie	Tomme blanche	Fromage carre	Tomme blanche	Coulommiers	Tomme grise	Camembert
Corbeille de fruits	Mousse chocolat blanc	Baba au rhum	Crème renversée au caramel	Ile flottante	Timbale de glace vanille chocolat	Choux façon chantilly
DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER
Velouté de potiron du chef	Potage de petits légumes	Potage du jardinier	Potage de petits légumes	Potage poireaux	Velouté de bolet	Soupe légumes
Pizza margherita	Frittata aux pâtes fines herbes	Croquettes de poisson	Parmentier de bœuf	Jambon de volaille	Crêpe jambon, emmental	Ravioli bœuf sauce tomate
Salade verte vinaigrette	Ratatouille légumes	Fondue de poireaux	Purée pommes de terre à l'oselle	Purée pommes de terre à l'oselle		
Bûche chèvre vache	Coulommiers	Brie	Edam	Tomme grise	Brie	Edam
Compote pommes- bananes	Pomme cuite à la cannelle	Salade de fruits frais automne	Corbeille de fruits	Spécialité de pommes savour biscuit (compote)	Corbeille de fruits	Mousse au chocolat noir

MENU DE LA SEMAINE

Les coups de
♥ du Chef(fe)

Classiques
du Chef

Gourmandises
du Chef

LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026	SAMEDI 24 octobre 2026	DIMANCHE 25 octobre 2026
DÉJEUNER Salade pommes de terre Cassolette de poisson à la crème Polenta au potiron Brie Panna cotta à la banane	DÉJEUNER Taboulé rose aux betteraves Pilons de poulet aux herbes Julienne de légumes enrobage gingembre citron vert Riz créole Tomme blanche Raisin blanc	DÉJEUNER Salade aux noix Steak haché poulet au bleu Semoule Choux rouge braisé Edam Entremets pistache	DÉJEUNER Salade coleslaw Jambon grillé Macaroni Haricots plats persillés Camembert Corbeille de fruits	DÉJEUNER Salade de pâtes arlequin Crumble de colin d'alaska et purée pois à la menthe Brie Crème dessert vanille du chef	DÉJEUNER Céleri-rave vinaigrette Aiguillettes volaille sauce champignons Frites Tomme blanche Fruit du jour	DÉJEUNER Pâté de foie cornichon Assiette bœuf et dinde roti Poêlée de navets Papillons au fromage Edam Muffins nature pépées chocolat
DÎNER Potage de petits légumes Pv - Clafoutis salé patate douce, panais Bûche chèvre vache Compote pommes	DÎNER Soupe à l'oignon Quenelles brochet aux champignons Courgettes sautées Coulommiers Cake pomme & cannelle du chef	DÎNER Potage de légumes Pv - gratin de purée et lentilles, champignons Fromage carre Corbeille de fruits	DÎNER Potage légumes verts Omelette au persil Tomate rôtie nature Tomme blanche Semoule au lait	DÎNER Potage de petits légumes Tarte à l'oignon Panaché de salade Coulommiers Corbeille de fruits	DÎNER Soupe légumes Jambon blanc Purée d'haricots verts Tomme grise Entremet praliné	DÎNER Potage de petits légumes Boudin noir Purée de pommes de terre Camembert Purée pomme pruneaux (compote)

* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.

MENU DE LA SEMAINE

Les coups de
♥ du Chef(fe)

Classiques
du Chef

Gourmandises
du Chef

LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026	SAMEDI 31 octobre 2026	DIMANCHE 1 novembre 2026
DÉJEUNER Salade boulgour aux légumes Rôti de porc jus aux herbes Carottes braisées fraîches Petits pois aux oignons Brie Corbeille de fruits	DÉJEUNER Salade mêlée aux pommes Andouille rôtie, crème Frites Tomme blanche Cake à l'orange Corbeille de fruits	DÉJEUNER Raita de betteraves Boulettes de bœuf au paprika Semoule Légumes couscous Fromage carre Mousse saveur crème brûlée	DÉJEUNER Carottes râpées vinaigrette Pv - curry légume haricot rouge, riz Tomme blanche Brownie au chocolat et noix	DÉJEUNER Cervelas ravigote Filet de maquereau Mousseline de navets Écrasé de pommes de terre curcuma Coulommiers Corbeille de fruits	DÉJEUNER Macédoine vinaigrette Cuisse de poulet aux herbes Coquillettes Fondue de poireaux Tomme grise Crème dessert café du chef	DÉJEUNER Batavia au surimi Paupiette de veau sauce forestière Riz pilaf Haricots plats persillés Camembert Tarte abricot
DÎNER Potage de petits légumes Quenelles de brochet sauce crème chorizo Blettes persillées Bûche chèvre vache Compote pommes-bananes	DÎNER Potage de petits légumes Quiche gourmande chou-fleur potiron Coulommiers Tapioca au lait de coco	DÎNER Potage de petits légumes Endives au jambon volaille Brie Salade de fruits d'automne aux noix	DÎNER Potage de légumes Gratin de pâtes jambon raclette Edam Entremet praliné	DÎNER Velouté de carottes Frittata aux pommes de terre Haricots verts sautés Tomme grise Pomme rôtie au miel	DÎNER Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte vinaigrette Brie Corbeille de fruits	DÎNER Soupe légumes Brandade de poisson Edam Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel

* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.