



Semaine du 26 octobre au 1 novembre 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 26 oct.	Haricots verts BIO vinaigrette Rôti de porc aux herbes Blé pilaf / courgettes à la tomate Fromage blanc aux fruits Mousse citron	Houmous maison Bolognaise de boeuf Blé pilaf Camembert Orange BIO	Potage du jour
mardi 27 oct.	Betteraves vinaigrette Merguez Potatoes / Brocolis Coulommiers Crème dessert caramel	Carottes BIO râpées vinaigrette Haché de veau sauce brune Brocolis Yaourt aromatisé Pomme BIO	Potage du jour
mercredi 28 oct.	Coeur de palmier vinaigrette Sauté de dinde sauce curry Riz créole BIO / épinards Pont l'Evêque AOP Ananas au sirop	Chou rouge vinaigrette Morceaux de colin MSC sauce tomate Epinards Fromage blanc nature + sucre Flan chocolat	Potage du jour
jeudi 29 oct.	Taboulé (semoule BIO) Filet de saumon MSC sauce crème Fusilli BIO / Choux de Bruxelles Brie Pomme au four caramélisé		Potage du jour
vendredi 30 oct.	Blanc de poireaux vinaigrette Aile de raie sauce aux capres gratin de chou fleur BIO / Pommes de terre Yaourt nature + sucre Liegeois café	Oeuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade verte vinaigrette Carré Liqueil Compote fraîche pomme BIO poire	Potage du jour
samedi 31 oct.	pâté en croute + cornichons Rognons de porc à la moutarde Pommes de terre vapeur / salsifis Emmental Crème dessert vanille	Navet rapés aux raisins Tortellinis ricotta épinards Salade verte vinaigrette Suisse fruité Pomme BIO	Potage du jour
dimanche 1 nov.	Terrine de saumon Cuisse de poule à la crème Légumes du pot Cantal AOP Grillé aux pommes		Potage du jour

savoureux

épice

équilibre