



Semaine du 2 au 8 novembre 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 2 nov.	Oeuf dur BIO mayonnaise Gratin de pommes de terre andouille et camembert Salade verte vinaigrette Brie Liegeois chocolat	Taboulé (semoule BIO) Tarte aux poireaux Salade verte vinaigrette Fromage blanc nature + sucre Compote fraîche pomme BIO	Potage du chef cultivateur
mardi 3 nov.	Saucisson à l'ail, cornichons Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes / champignons à l'ail Edam BIO Orange BIO	Haricots vert vinaigrette à l'ail Boulettes d'agneau sauce au thym Pommes noisette Yaourt aromatisé Crème dessert caramel	Potage du jour
mercredi 4 nov.	Brocolis vinaigrette rôti de boeuf BIO sauce napolitaine Fusillio / chou fleur Camembert Ananas au sirop	Betteraves BIO vinaigrette framboise Crêpe au fromage Choux fleur Yaourt nature + sucre Poire BIO	Potage du jour
jeudi 5 nov.	Salade d'endives vinaigrette persillées Morceaux de colin sauce façon rougail Riz créole / haricots rouge Bûchette de chèvre Chou à la crème		Potage du jour
vendredi 6 nov.	Carottes râpées vinaigrette Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre / ratatouille Petit moulu ail et fines herbes Gâteau du chef au yaourt	Haricots beurre vinaigrette aux oignons rouges Filet de lieu noir sauce citron Semoule BIO Emmental Compote de pomme	Potage du chef aux légumes
samedi 7 nov.	Rillettes de porc, cornichons Aiguillettes de poulet sauce façon tajine Semoule BIO / légumes tajine Mimolette BIO Banane BIO	Salade de pommes de terre aux oignons rouges, vinaigrette Cassolette de colin MSC sauce crème Fondue de poireaux Suisse fruité Flan vanille	Potage du jour
dimanche 8 nov.	Terrine de poisson, mayonnaise Escalope de dinde viennoise Purée de pommes de terre / Céleri braisé Morbier Paris Brest		Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre