

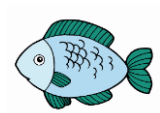


Menus du 28 septembre au 04 octobre 2026



Midi

Soir

Lundi 28/09 	Salade de betteraves aux pommes Sauté de poulet à la crème et champignons Penne Fromage Corbeille de fruits	Origine viande : Collation : Barre pâtissière	Potage parmentier Gratin de blettes aux lardons Fromage Compote de pommes
Mardi 29/09 	Salade de pommes de terre/ cervelas/cornichons Omelette aux fines herbes Poêlée de haricots verts en persillade Fromage Clafoutis aux fruits		Potage Saucisson brioche sauce vigneronne Fromage Corbeille de fruits
Mercredi 30/09 	Flan de céleri Haché de veau à l'échalote Frites SSL Potatoes RGN Fromage Flan pâtissier	Origine viande :	Potage de pâtes Aubergine farcie Fromage Corbeille de fruits
Jeudi 01/10 	Salade verte Tartiflette Fromage Salade de fruits frais au sucre roux	Origine viande :	Potage St Germain Quenelles sauce tomate Fromage Liégeois aux fruits
Vendredi 02/10 	Œuf mayonnaise Filet de poisson sauce aux noix Epinards à la crème d'ail Fromage Gâteau au yaourt, crème anglaise		Potage de carottes Spaghettis sauce tomate Fromage Corbeille de fruits
Samedi 03/10 	Salade d'endives au bleu Chipolatas sauce caramel Riz Fromage Poires au sirop	Origine viande :	Potage Gratin de butternut Fromage Mousse aux fruits rouges
Dimanche 04/10 	Avocat crevettes sauce cocktail Cuisse de cannette au jus de thym Pommes dauphines Fromage Chou à la crème	Origine viande :	Potage Assiette anglaise Fromage blanc battu Crème dessert

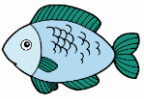
Les menus sont susceptibles de changer selon les livraisons

Menus du 05 au 11 octobre 2026



Midi

Soir

Lundi 05/10 	Salade de crozets au thon Jambon grillé sauce Madère Choux de Bruxelles Fromage Corbeille de fruits	Origine viande : Collation : Beignet framboise	Potage Galette de sarrasin, volaille et champignons Fromage Compote de pêches
Mardi 06/10 	Celeri remoulade Bœuf braisé sauce tomate fenouil Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Fromage Panna cotta aux fruits rouges	Origine viande :	Potage Quiche au fromage Fromage blanc battu Corbeille de fruits
Mercredi 07/10 	Mousse de fond d'artichauts, vinaigrette à l'échalote Filet de poulet sauce suprême Riz pilaf Fromage Corbeille de fruits	Origine viande : Collation : Cake aux fruits confits	Potage de pâtes Endives au jambon Fromage Liégeois au café
Jeudi 08/10 	Salade verte aux dés de fromage Palette à la diable Lentilles Fromage Corbeille de fruits	Origine viande :	Potage Œufs façon meurette aux croûtons et lardons Fromage Pommes cuites au four
Vendredi 09/10 	Salade de haricots verts Gratin de fruits de mer et quenelles Fromage Tarte aux pralines	Origine viande :	Potage Gratin de brocolis Fromage Corbeille de fruits
Samedi 10/10 	Pamplémousse au jus Tripes à la tomate Pommes de terre vapeurs Faisselle Corbeille de fruits	Origine viande :	Potage Pain de macédoine au thon et mayonnaise Fromage Flan aux œufs chocolat
Dimanche 11/10 	Roulade de volaille cornichons Epaule d'agneau confite et jus de romarin Navets persillés Fromage Verrine au citron meringuée	Origine viande :	Potage Salade de museau et pommes de terre Fromage Compote pomme banane

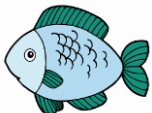
Les menus sont susceptibles de changer selon les livraisons

Menus du 12 au 18 octobre 2026



Midi

Soir

Lundi 12/10 	Terrine de légumes Carbonnade flamande Semoule Fromage Corbeille de fruits	Origine viande : Collation : Barre pâtissière	Crème de carottes Gratin de salsifis Fromage Liégeois au chocolat
Mardi 13/10 	Emincé de chou chinois, huile de colza Cervelle d'agneau Purée Fromage Corbeille de fruits	Origine viande :	Potage de pâtes Jambon de Bourgogne/cornichons Fromage Pruneaux au sirop
Mercredi 14/10 	Salade parisienne Sauté de dinde au curry Petits pois Fromage Gâteau ananas au rhum	Origine viande : Collation : Brownies	Potage Pommes vapeurs, fromage blanc aux herbes Fromage Compote d'abricots
Jeudi 15/10 	Salade riz, olives et maïs Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne Carottes Fromage Tarte fine aux pommes	Origine viande :	Velouté de courgettes Pâtes au pesto Fromage Corbeille de fruits
Vendredi 16/10 	Œufs mayonnaise Moules marinières Frites SSL Pommes röstis RGN Fromage Corbeille de fruits	Origine viande :	Potage de pâtes Cake aux olives et jambon Fromage Crème pâtissière, coulis
Samedi 17/10 	Salade verte et pommes Lasagnes à la bolognaise Fromage blanc au miel Corbeille de fruits	Origine viande :	Potage Quiche aux poireaux Fromage Semoule au lait
Dimanche 18/10 	Aspic Blanquette de veau Riz Fromage Tiramisu	Origine viande :	Potage Mousse de canard, cornichons Fromage Corbeille de fruits

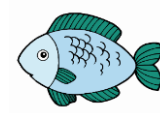
Les menus sont susceptibles de changer selon les livraisons

Menus du 19 au 25 octobre 2026



Midi

Soir

Lundi 19/10 	Salade de pommes de terre aux harengs Sauté de porc aux oignons Julienne de légumes Fromage Corbeille de fruits	Origine viande : Collation : Pain au lait + chocolat	Potage Quiche thon-tomate Fromage Crème dessert café
Mardi 20/10 	Emincé de poireaux vinaigrette Chipolatas sauce au bleu Pâtes Faisselle Corbeille de fruits	Origine viande :	Crème d'asperges Quenelles béchamel, lardons et olives Fromage Cubes de pêches au sirop
Mercredi 21/10 	Maquereaux au vin blanc Poulet rôti Endives braisées Fromage Gâteau aux pommes	Origine viande :	Potage Croque-monsieur Fromage Corbeille de fruits
Jeudi 22/10 	Salade verte Boudin noir aux deux pommes Fromage Tarte aux fruits	Origine viande :	Potage de poireaux Raviolis au fromage Fromage Corbeille de fruits
Vendredi 23/10 	Salade de riz aux herbes Poisson façon meunière Tomates rôties à la crème et thym Fromage Corbeille de fruits	Collation : Clafoutis aux poires	Potage Salade de cervelas et haricots blancs Fromage Liégeois aux fruits
Samedi 24/10 	Salade de mâche à l'ail/lardons Rognons à la crème d'oseille Pommes de terre en persillade Fromage Corbeille de fruits	Origine viande :	Potage Œufs durs sauce tomate/oignon Fromage Mousse aux marrons
Dimanche 25/10 	Terrine de saumon Noix de joue de bœuf au vin rouge Jardinière de légumes Fromage Tropicane	Origine viande :	Potage Assiette anglaise Fromage Compote

Les menus sont susceptibles de changer selon les livraisons



Menus du 26 octobre au 01 novembre 2026



Midi

Soir

Lundi 26/10 	Pamplemousse Filet de poulet sauce Aliénor Gnocchis Fromage Corbeille de fruits	Origine viande : Collation : Beignet pomme	Potage de pâtes Tomates farcies Fromage Crème dessert pistache
Mardi 27/10 	Flan de carottes Andouillette Frites SSL Potatoes RGN Faisselle Mirabelles au sirop	Origine viande :	Potage Cake au chorizo/olives Fromage Corbeille de fruits
Mercredi 28/10 	Salade de lentilles, thon et oignon rouge Omelette aux lardons Carottes Vichy Fromage Tarte Tatin	Origine viande : Collation : Cake marbré	Soupe de raves Moussaka Fromage Corbeille de fruits
Jeudi 29/10 	Salade verte à l'échalote Choucroute garnie Fromage Crème brûlée	Origine viande :	Velouté de céleri Quenelles de volaille sauce Nantua Fromage Cocktail de fruits
Vendredi 30/10 	Salade de haricots verts Brandade de morue Fromage Poire sauce chocolat au lait		Potage Coquillettes au beurre/dés de volaille Fromage Compote de pêches
Samedi 31/10 	Terrine de poisson mayonnaise Bœuf braisé au thym Pois gourmands et riz Fromage Tarte aux fruits	Origine viande :	Potage Purée de patate douce Fromage Corbeille de fruits
Dimanche 01/11 	Salade de museau Filet mignon sauce au cidre Pommes dauphine Faisselle Eclair à la vanille	Origine viande :	Potage Terrine forestière/cornichons Fromage Liégeois au café

Les menus sont susceptibles de changer selon les livraisons