



JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 19/10/2026	Asperges mayonnaise Cordon bleu, citron Risotto aux champignons Salade de fruits	Potage poireaux-pommes de terre Cubes de colin sauce Citron Brocolis braisés Saint-Moret 
MARDI 20/10/2026	Potage aux butternuts Morbiflette Crème Mont Blanc 	Velouté de légumes Omelette Carottes béchamel Fruits au sirop
MERCREDI 21/10/2026	Betteraves rouges vinaigrette Pennes à la Bolognaise Comté	Soupe au chou Tarte salée au thon Salade verte Yaourt aromatisé 
JEUDI 22/10/2026	Salade composée Choucroute Munster 	Potage aux légumes Courgettes farcies Banane
 VENDREDI 23/10/2026	Salade de cervelas Filet de hoki sauce au Pontarlier-Anis Choux-fleurs persillés Cancoillotte	Potage au cresson Tarte salée aux 3 fromages Salade verte Fruit de saison 
SAMEDI 24/10/2026	Céleri rémoulade Sauté de dinde au curry Riz créole Flan chocolat 	Potage poireaux-pommes de terre Polenta à la Provençale Pavé Val de Saone
DIMANCHE 25/10/2026	Avocat mayonnaise Sauté de bœuf aux petits oignons Gratin de pommes de terre Tarte citron meringuée	Potage aux légumes Haricots plats au jambon et à la tomate Compote

HORAIRES DES REPAS

MATIN :	7H00
MIDI :	12H00
SOIR :	18H00

LE MENU EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER POUR RAISON DE LIVRAISON
En cas d'allergie alimentaire, merci de le signaler à la Diététicienne ou au service
Restauration

ORIGINE DES VIANDES

BŒUF -----> FRANCE
EGRENE DE BŒUF -----> ITALIE
LANGUE DE BŒUF -----> BRESIL
VOLAILLE -----> FRANCE
AIGUILLETES DE POULET -----> POLOGNE

VEAU -----> ALLEMAGNE
ESCALOPE DE VEAU HACHE -----> PAYS-BAS
PORC -----> FRANCE
AGNEAU -----> IRLANDE
BOULETTES D'AGNEAU -----> FRANCE