



JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 26/10/2026	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de porc à la flamande Choux de bruxelles braisés Pavé Val de Saone	Potage aux légumes Brandade de colin à la persillade Salade verte Fruits au sirop
MARDI 27/10/2026	Céleri rémoulade Pot au feu Crème dessert	Potage aux navets Steak fromager, citron Ratatouille Banane
MERCREDI 28/10/2026	Velouté de potimarrons Boudins aux pommes Purée Brie	Bouillon de bœuf, vermicelles Tarte salée aux poireaux et oignons Salade verte Fruit de saison
JEUDI 29/10/2026	Maquereau à la moutarde Cuisse de poulet au Comté Torsades au beurre Fruits au sirop	Potage aux légumes Courgettes farcies Semoule au lait
 VENDREDI 30/10/2026	Pâté en croûte, cornichon Blanquette de colin au beurre blanc Julienne de légumes Camembert	Velouté de navets Œufs durs sauce aux épinards Purée de carottes Compote
SAMEDI 31/10/2026	Salade composée Tête de veau sauce Gribiche Pommes vapeur Fruit de saison	Potage à la tomate Endive au jambon Pavé Val de Saone
DIMANCHE 01/11/2026	Asperges mayonnaise Cuisse de canard à l'orange Riz pilaf Tarte aux pommes	Potage à l'oignons et croûtons Boulettes de bœuf sauce Madère Fines carottes persillées Vache qui rit

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