

MENU

DU 29 SEPTEMBRE AU 5

Lundi	Melon et jambon cru Spaghetti bolognaise Fromage Fruits	Soupe de champignons Légumes farcis Fromage Mousse au chocolat
Mardi	Salade de lentilles Dorade et tian de légumes Fromage Fruits	Soupe de brocolis Omelette parmentière Fromage Mousse au chocolat
Mercredi	Salade de concombre Veau marengo et riz Fromage Fruits	Soupe de patate douce Tarte aux poireaux Fromage Fromage blanc
Jeudi	Salade verte et chèvre chaud Sauté de poulet aux champignons et haricots verts Fromage Fruits	Soupe de cresson Cannellonis Fromage Petits-suisses
Vendredi	Carottes râpées Pavé de colin et écrasé de pomme de terre Fromage Fruits	Velouté de chou-fleur Gratin de salsifis au comté Fromage Semoule au lait
Samedi	Salade de pâtes Emincée de bœuf et ratatouille Fromage Fruits	Velouté de blettes Gratin dauphinois, jambon Fromage Café liégeois
Dimanche	Salade grecque Filet mignon de porc et polenta Fromage Fruits	Soupe de courgettes Samossa de légumes Fromage Yaourt aux fruits

MENU

DU 6 AU 12 OCTOBRE 2025

Lundi	Salade de pomme de terre et harengs Aiguillette de dinde et brocolis Fromage Fruits	Soupe de poireaux Gratin de coquille au bacon et cheddar Fromage Yaourt aux fruits
Mardi	Salade de chou rouge Filet de merlan et patate douce rôti Fromage Fruits	Velouté de potiron Endives au jambon Fromage Mousse au chocolat
Mercredi	Salade de perles de la mer Rôti de bœuf, purée d'épinards à la crème Fromage Fruits	Soupe de panais Quiche à l'oignon Fromage Fromage blanc
Jeudi	Betterave vinaigrette Colombo de dinde et riz Fromage Fromage blanc et crème de marrons	Soupe de carottes Courgettes gratinées au fromage Fromage Semoule au lait
Vendredi	Salade de lentilles & avocat Filet de dorade et fenouil braisé Fromage Fruits	Soupe de champignons Saucisse de Strasbourg et purée de pomme de terre Café liégeois
Samedi	Poivrons marinés Poulet chasseur et petite penne Fromage Fruits	Velouté de chou-fleur Nuggets de poisson et brocolis Fromage Yaourt de fruits
Dimanche	Salade de museau Rôti de porc et choux de Bruxelles Fromage Pâtisserie	Soupe de courge Flan de légumes et jambon Fromage Riz au lait

MENU

DU 13 AU 19 OCTOBRE 2025

Lundi	<u>ITALIE</u> Salade de tomates & burrata Lasagnes Fromage Tiramisu	Soupe de butternut Pilon de poulet et salade Fromage Semoule au lait
Mardi	<u>THAILANDE</u> Salade de légumes thai Pad thai au poulet Fromage Fruits	Soupe de patate douce Epinard à la florentine Fromage Riz au lait
Mercredi	<u>MAGHREB</u> Entrée à voir avec Fella Tajine de poisson à la marocaine Fromage Fruits	Soupe de carotte Gratin de blette Fromage Fromage blanc
Jeudi	<u>LIBAN</u> Mezze libanais Kefta, sauce yaourt et aubergines à la libanaise Fromage Fruits	Soupe aux champignons Tortellini au fromage Fromage Yaourt
Vendredi	<u>ESPAGNE</u> Jambon ibérique Paëlla (avec crevette) Fromage Fruits	Soupe de poireaux Coquille de poisson et salade verte Fromage Mousse au chocolat
Samedi	Salami Rôti de dinde et poêlée de chou-fleur Fromage Fruits	Velouté de panais Riz cantonnais Fromage Yaourt aux fruits
Dimanche	Salade de fenouil à l'orange Rosbeef et gratin dauphinois Fromage Pâtisserie	Soupe de citrouille Tarte aux légumes Fromage Petits-suisses

MENU

DU 20 AU 26 OCTOBRE 2025

Lundi	Salade de cœur de palmier Sauté de bœuf et ébly Fromage Fruits	Soupe d'haricots verts Cordon bleu et purée courgettes Fromage Compote
Mardi	Salade de pâtes Pavé de truite et poêlée de blette Fromage Fruits	Soupe de cresson Parmentier Fromage Yaourt aux fruits
Mercredi	Salade de champignons Poulet rôti et riz Fromage Fruits	Soupe de patate douce Omelette au fromage Fromage Semoule au lait
Jeudi	Salade de lentilles et avocats Paupiette de veau, fondue de poireaux Fromage Fruits	Soupe de poireaux Croque monsieur et salade verte Fromage Fromage blanc
Vendredi	Salade de chou vert aux lardons Aile de raie et pomme de terre vapeur Fromage Fruits	Soupe de courge Gratin de brocolis Fromage Mousse au chocolat
Samedi	Friands Rôti de porc et chou-fleur Fromage Fruits	Velouté d'épinard Gnocchis à la parisienne Fromage Petits-suisses
Dimanche	Betteraves vinaigrette Gigot d'agneau et flageolet Fromage Pâtisserie	Velouté de panais Courgette farcie Fromage Yaourt

MENU

DU 27 AU 2 NOVEMBRE 2025

Lundi	Rosette Aiguillettes de poulet et petit-pois Fromage Fruits	Soupe de poireaux Pizza et salade verte Fromage Yaourt aux fruits
Mardi	Salade d'endives au bleu Moules frites Fromage Fruits	Soupe de courgettes Flan de courge et jambon Fromage Café liégeois
Mercredi	Salade de riz Rôti du bœuf et navets rôti au miel Fromage Fruits	Soupe de brocolis Quenelle aux champignons Fromage Fromage blanc
Jeudi	Salade de chou rouge Daubes provençales et polenta Fromage Beignet d'ananas	Velouté de chou-fleur Tarte saumon et épinards Fromage Fromage blanc aux fruits
Vendredi	Salade de pois chiche Filet de cabillaud et brocolis Fromage Fruits	Soupe à l'oignon Gratin de pomme de terre Fromage Petits-suisses
Samedi	Salade de céleri-rave aux pommes Cassoulet Fromage Fruits	Soupe de potimarron Chou farcie Fromage Mousse au chocolat
Dimanche	Salade landaise Pluma de porc et haricots verts Fromage Pâtisserie	Soupe de carottes Lasagnes Fromage Fruits