

Menus du 2 au 6 novembre 2026

Semaine 45

LUNDI 2	Feuilleté au fromage Brandade de poisson blanc à l'italienne Samos Fruits frais bio
MARDI 3	Carottes au citron bio Boulettes de bœuf et porc sauce fromagère, pennes beurre Falafels sauce fromagère, pennes beurre Saint-Môret Pommes au four
MERCREDI 4	Crudités betteraves aux échalotes bio Sauté de poulet sauce moutarde à l'ancienne Crêpes à l'emmental et au conté – petits pois carottes Brie de Meuse Fruits frais bio
JEUDI 5	Céleri rémoulade Gnocchis à la crème et à l'emmental maison Vache qui rit Flan nappé caramel
VENDREDI 6	Salade de radis violet vinaigrette Echine de porc poêlée à la tomate trio légumes aux carottes Pavé de blé tomate mozzarella Croque lait bio Cake de béa aux fruits





Menus du 9 au 13 novembre 2026

Semaine 46

LUNDI 9	Salade de choux blanc Knack purée du chef Poisson blanc sauce aurore, purée du chef Pyrénée croûte noire Yaourt brassé aux fruits
MARDI 10	Salade d'endives vinaigrette Filésime de colin au basilic Gratin de pommes de terre et choux fleurs Brie de Meuse Flan pâtissier aux fruits
MERCREDI 11	Potage maison aux légumes Rôti de porc sauce chôron – boulgour Tartare Fruits frais
JEUDI 12	Carottes au maïs Rizzoto à la crème champignons Fromage de brebis crème Fromage blanc
VENDREDI 13	Taboulé oriental Mijoté de bœuf à l'ancienne poêlée de légumes Omelette poêlée de légumes Carré fondu Président Fruits frais

