

Menus du 28 septembre au 04 octobre 2026

Lundi 28 St Venceslas	Asperges vinaigrette ■ ■ Steak haché Sauce poivre vert Gratin de choux fleurs  Fromage Velouté aux fruits	Bouillon de bœuf au pain Flan au fromage et jambon Purée de carottes Ou semoule de riz Segments de mandarines
Mardi 29 St Michel	Saucisson à l'ail Filet de hoki sauce Hollandaise  Pommes de terre persillées Fromage Fruit de saison	Potage légumes vermicelles ■ ■ Emincé de dinde au basilic Haricots beurre Ou semoule de blé Yaourt 
Mercredi 30 St Jérôme Repas Savoureux Roz - Eole	Macédoine de légumes Choucroute maison Fromage Fruit de saison	Potage St Germain Raviolis Salade Ou bouillie  Petits Suisse aux fruits
Jeudi 1er Ste Thérèse	Allumette au fromage Paupiette de lapin Tortis  Fromage Eclair	Potage Dubarry Galette lait Ribot Ou semoule de riz Mousse praliné maison
Vendredi 02 St Léger	Andouille Filet de lieu  Sauce aux crevettes Riz pilaf  Fromage Pruneaux au vin rouge maison	Velouté de potiron Poireaux gratinés aux œufs Ou semoule de blé Pot de crème framboise-litchi maison
Samedi 03 St Gérard	Taboulé ■ ■ Saucisse Choux Bruxelles Fromage Coupe liégeoise vanille	Potage freneuse Feuilleté saumon à l'oseille Salade Ou maïzena Banane
Dimanche 04 St Franck	Terrine de St Jacques ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pommes de terre vapeur  Salade & fromage Gâteau maison mangue et fruits exotiques	Potage mixé Roti cuit Purée de céleri Ou semoule de riz Compote coupelle pomme