

Menus du 05 au 11 octobre 2026

Lundi 05 Ste Fleur	Toast aux sardines ■ ■ Blanquette de volaille Poêlée printanière de légumes Fromage Yaourt au sucre de canne 	Bouillon de bœuf au pain Saucisse de Francfort Coquillettes  à la tomate Ou semoule de blé Poire au sirop
Mardi 06 St Bruno 	Betteraves rouges Boulette d'agneau au curry Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Crème de butternut Œufs brouillés Poêlée ratatouille Ou semoule de riz Entremet pistache maison
Mercredi 07 St Serge Repas savoureux Arvor - Moulin	Salade de pâtes aux crevettes (Pépinettes, crevettes, tomates) ■ ■ Rôti de porc échine sauce charcutière Choux fleurs Fromage Crêpe au sucre	Velouté de tomate Filet de poisson meunière  Purée de légumes Ou bouillie Crème caramel
Jeudi 08 Ste Laurence 	Salade de cœur de palmier ■ ■ Escalope de dinde sauce Alsacienne Frites Fromage Flan chocolat	Potage de légumes Paupiette de veau Salsifis persillés Ou semoule de blé Compote de fruits
Vendredi 09 St Denis 	Terrine de sanglier Filet de lieu noir  Sauce vin blanc Riz créole Fromage Mousse café maison	Potage poireaux pomme de terre Endive au jambon gratinée Ou maïzena Banane
Samedi 10 St Ghislain	Salade de tomates et avocat ■ ■ Paleron à la Bourguignonne Pommes de terre persillées  Fromage Fruit de saison	Potage Crécy Crêpe fourrée emmental Jardinière de légumes Ou semoule de riz Crème vanille
Dimanche 11 St Firmin 	Terrine marbrée au saumon ■ ■ Rôti de veau sauce champignons Poêlée d'Autrefois (PdeT, carotte, panais, oignon) Salade fromage Tarte aux fruits rouges	Potage mixé Poitrine roulée Haricots beurre Ou bouillie  Coupelle pomme-coing