

MENU DU 28/09 au 04/10/2026

	DEJEUNER	DINER
 LUNDI	Soupe de pâtes fines Salade d'endives à l'ANCHOIS Saucisse de Montbéliard IGP Lentilles Plateau de fromages Salade de fruits frais aux pruneaux	Soupe de pâtes fines Poêlée de légumes Oeufs sauce soubise (béchamel aux oignons) Plateau de fromages Semoule au lait
MARDI	Floraline Salade de fonds d'artichauts à la FETA AOP Marmite du pêcheur (dont colin issus de la pêche durable, MSC) Riz BIO aux champignons Plateau de fromages Fruits frais de saison	Floraline Salsifis à la tomate Boules d'agneau Plateau de fromages <i>Purée de pommes aux amandes et à la vanille ENRICHIE</i>
MERCREDI	Potage de légumes Humous de pois chiches, toast grillé Daube aux carottes Plateau de fromages Tarte aux poires à la normande	Potage de légumes Cake au bleu et sa ricotta aux herbes Mâche Plateau de fromages Fruits frais de saison
JEUDI	Soupe à l'oignon/croutons Radis et sa sauce THON mayonnaise Boudin Pommes de terre rissolées Plateau de fromages Abricots au thé	Soupe à l'oignon/croutons Gratin de courge Boulettes thai au blé Plateau de fromages Semoule
VENDREDI	Potage de flageolets Taboulé libannais Accras de morue Ratatouille Plateau de fromages Corbeille de fruits frais	Potage de flageolets Quiche lorraine Salade verte à l'ail Plateau de fromages Crème pâtissière aux pêches
SAMEDI	Potage printanier Salade de coquillettes BIO AU JAMBON Paupiette de veau à la moutarde à l'ancienne Printanière de légumes Plateau de fromages Salade de fruits frais	Potage printanier Quenelle(s) nature(s) sauce safran Epinards braisés Plateau de fromages Coupe de fromage blanc au sucre
DIMANCHE	Velouté de légumes Salade aux GÉSIERS Sauté de porc aux olives Galettes brocolis/carottes Plateau de fromages Pâtisserie	Soupe de poisson et sa garniture Gnocchis au pesto Roulade de dinde Plateau de fromages Purée de fruits et BISCUIT
	Petit déjeuner et goûter assurés en fonction des envies (*produit de saison)	