



Menus du 14 au 20 Septembre 2026 (2) 38

Midi	Jour	Soir
Potage ou tomate vinaigrette Poisson beurre blanc Julienne de légumes Fromage Gâteau de semoule	Lundi 14	Potage Croque-monsieur/salade ou maïzena Cocktail de fruits
Potage ou betteraves Pot au feu Légumes Fromage Fruit	Mardi 15	Potage Viande rissolée/légumes ou semoule de blé Yaourt aromatisé
Potage ou pâté de foie Rôti de dindonneau Ratatouille Fromage Ile flottante	Mercredi 16	Potage Cassolette de moules/riz ou semoule de riz Fruit
Potage ou endives au bleu Cassoulet Fromage Glace	Jeudi 17	Potage Flan de courgettes au saumon ou maïzena Liégeois
Potage ou salade indienne Poisson sauce dieppoise Purée de carottes Fromage Fromage blanc au coulis framboise	Vendredi 18	Potage Jambon/pomme de terre sautées ou semoule de blé Fruit
Potage ou œuf dur mayonnaise Sauté de dinde petite mariée Jardinière de légumes Fromage Fruit	Samedi 19	Potage Salade de légumes aux fèves ou semoule de riz Petits suisses aux fruits
Entrée Rôti de veau au four Pomme de terre sautées Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 20	Potage Lasagnes/salade ou maïzena Fruit

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Menus du 21 au 27 Septembre 2026 (3) 39

Midi	Jour	Soir
Potage ou toast au chèvre Sauté de porc robert Chou-fleur Fromage Yaourt ker ronan vanille	Lundi 21	Potage Poisson bordelaise/pâtes perles ou semoule de blé Fruit
Potage ou carottes au citron Steak haché Frites Fromage Pomme cuite au palet breton	Mardi 22	Potage Tomate farcie ou semoule de riz Yaourt aux fruits
Potage ou salade vigneronne Poulet rôti Courgettes à l'ail Fromage Crème renversée au caramel	Mercredi 23	Potage Crêpe de froment ou maïzena Fruit
Potage ou poireau vinaigrette Paëlla Fromage Fruit	Jeudi 24	Potage Salade aïda ou semoule de blé Crème dessert café
Potage ou pamplemousse Chipo/merguez Poêlée forestière Fromage Profiterole au chocolat	Vendredi 25	Potage Jambon de dinde/flageolets ou semoule de riz Fruit
Potage ou melon Goulash Pâtes Fromage Fruit	Samedi 26	Potage Surimi /macédoine ou maïzena Compote pomme/fraise
Entrée Cuisse de canard aux poires Pomme de terre au four Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 27	Potage Tarte de légumes/salade ou semoule de blé Yaourt

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent