



Menus du 28 Septembre au 4 Octobre 2026 (4) 40

Midi	Jour	Soir
Potage ou taboulé Escalope de dinde viennoise Poêlée de légumes grillés Fromage Fromage blanc aux mûres	Lundi 28	Potage Riz au lait ou maïzena Fruit
Potage ou tomate vinaigrette Tartiflette Salade Fromage Fruit	Mardi 29	Potage Moussaka ou semoule de blé Flan nappé
Potage ou salade claudine Omelette champignons/poireau Haricots verts Fromage Mousse chocolat	Mercredi 30	Potage Gratin farci au thon ou semoule de riz Yaourt
Soupe d'oignons ou salade automne Ragoût de veau Légumes/salade Fromage Tarte aux pommes	Jeudi 1 ^{er}	Potage Bœuf thaï/poêlée asiatique ou maïzena Fruit
Potage ou avocat Moules Frites Fromage Compote de pêches	Vendredi 2	Potage Endives au jambon ou semoule de blé Petits suisses sucrés
Potage ou salade aurélie Bœuf bourguignon Pâtes Fromage Fruit	Samedi 3	Potage Œuf dur /épinards ou semoule de riz Yaourt aromatisé
Entrée Poulet rôti Pomme de terre berrichonne Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 4	Potage Assiette anglaise 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 5 au 11 Octobre 2026 (1) 41

Midi	Jour	Soir
Potage ou carottes au sésame Saucisse aux lentilles Fromage Yaourt ker ronan pitaya	Lundi 5	Potage Poisson meunière/brunoise provençale Ou semoule de blé Fruit
Potage ou salade vendemiaire Langue de bœuf sauce madère Riz basmati Fromage Fruit	Mardi 6	Potage Omelette /julienne de légumes ou semoule de riz Yaourt
Potage ou endives aux noix Sauté de veau marengo Salsifis Fromage Crêpe fourrée pâtissière	Mercredi 7	Potage Pâtes à l'émincé de volaille ou maïzena Fruit
Potage tomate ou salade katmandou Cuisse de lapin au cidre Pomme de terre Fromage Poire /chocolat	Jeudi 8	Potage Paleron de bœuf/légumes tajine ou semoule de blé Fromage blanc vanillé
Potage ou riz au surimi Poisson frais Purée de brocolis Fromage Panna cotta coulis fruits rouges	Vendredi 9	Potage Quiche aux fromages/salade ou semoule de riz Fruit
Potage ou asperges Emincé de dinde pérézienne Céréales à l'indienne Fromage Fruit	Samedi 10	Potage Chou farci ou maïzena Yaourt aux fruits
Entrée Noix de joue de porc confite Pomme de terre grenaille Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 11	Potage Galette paysanne/salade ou semoule de blé Compote pomme/ananas

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