

Menus du 23 au 29 novembre 2026 (4) 48

Midi	Jour	Soir
Potage ou Rillettes Sauté de dinde orly Endives Fromage Fromage blanc spéculos	Lundi 23	Potage Riz au lait ou maïzena Fruit
Potage ou Pamplemousse Sauté de veau orloff Pomme de terre Fromage Mousse citron	Mardi 24	Potage Flan de poireau au thon ou semoule de blé Compote pomme /ananas
Potage ou toast chèvre/miel Omelette bretonne Haricots verts Fromage Fruit	Mercredi 25	Potage Pâtes au surimi ou semoule de riz Yaourt
Potage carottes ou salade automne Saucisse aux choux Fromage Crumble pomme/framboise	Jeudi 26	Potage Burger potatoes ou maïzena Fruit
Potage ou endives au noix Poisson frais Purée de patate douce Fromage Banane/chocolat	Vendredi 27	Potage Jambon / carottes ou semoule de blé Petits suisses
Potage ou cœurs de palmiers Bœuf cévenol Côtes de blettes/PDT Fromage Fruit	Samedi 28	Potage Œufs durs/ épinards à la crème ou semoule de riz Crème dessert praliné
Entrée Pintade rôtie Pomme de terre berrichonne Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 29	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 30 novembre au 6 décembre 2026

(1) 49

Midi	Jour	Soir
Potage ou feuilleté Choucroute Fromage Yaourt ker ronan abricot	Lundi 30	Potage Coquille de poisson/salade ou semoule de blé Fruit
Potage ou asperges Langue de bœuf sauce madère Frites Fromage Fruit	Mardi 1er	Potage Omelette /compotée d'oignons ou semoule de riz Fromage blanc vanillé
Potage ou salade gruyère Cuisse de lapin aux pruneaux Salsifis Fromage Pain de Savoie	Mercredi 2	Potage Aiguillette de poulet/purée ou maïzena Fruit
Soupe d'oignons ou carottes au sésame Sauté de veau paprika Pâtes Fromage Compote de pêche	Jeudi 3	Potage Bœuf thaï/légumes ou semoule de blé Yaourt aromatisé
Potage ou salade piémontaise Poisson sauce dieppoise Courgettes Fromage Ile flottante	Vendredi 4	Potage Quiche lorraine/salade ou semoule de riz Fruit
Potage ou haricots verts vinaigrette Paupiette de dinde Poêlée lyonnaise Fromage Fruit	Samedi 5	Potage Gratin de chou-fleur au dés de jambon ou maïzena Yaourt
Entrée Sauté de porc martiniquais Riz madras Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 6	Potage Galette garnie/salade ou semoule de blé Compote pomme /fraise

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