

Menus du 9 au 15 novembre 2026 (2) 46

Midi	Jour	Soir
Potage ou endives au bleu Emincé de dinde basquaise Riz Fromage Gâteau de semoule	Lundi 9	Potage Croque-monsieur/salade ou maïzena Cocktail de fruits
Potage ou macédoine/oeuf Tripes mode de Caen Pomme de terre Fromage Fruit	Mardi 10	Potage Chipolatas/poêlée légumes grillés ou semoule de blé Yaourt aromatisé
Crevettes Filet mignon Gratin dauphinois Fromage Pâtisserie	Férié Mercredi 11	Potage Poisson meunière/haricots verts ou semoule de riz Fruit
Potage potimarron ou salade fromagère Couscous Légumes/semoule Fromage Entremet chocolat	Jeudi 12	Potage Tomate farcie ou maïzena Petits suisses aux fruits
Potage ou andouille/saucisson Poisson à la crème de poireau Julienne de légumes Fromage Flan d'oeufs	Vendredi 13	Potage Jambon/purée ou semoule de blé Fruit
Potage ou salade sylvie Escalope de dinde Ratatouille Fromage Fruit	Samedi 14	Potage Œuf dur/carottes vichy ou semoule de riz Compote pomme/abricot
Entrée Rôti de veau forestier Pomme de terre au four Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 15	Potage Raviolis /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 16 au 22 novembre 2026 (3) 47

Midi	Jour	Soir
Potage ou riz au surimi Palette de porc à la diable Haricots beurre Fromage Yaourt ker ronan litchis	Lundi 16	Potage Cassolette de moules ou semoule de blé Fruit
Potage ou carottes aux raisins Hamburger Frites Fromage Pomme cuite	Mardi 17	Potage Moussaka ou semoule de riz Yaourt
Potage ou salade charcutière Cuisse de poule blanche Purée de potimarron Fromage Soupe de perle coco	Mercredi 18	Potage Crêpe de froment ou maïzena Fruit
Potage chou-fleur ou betteraves Aile de raie Pomme de terre Fromage Fruit	Jeudi 19	Potage Gratin de courgettes au chèvre ou semoule de blé Fromage blanc vanille
Potage ou salade vendemiaire Potée Fromage Flan aux poires	Vendredi 20	Potage Jambon de dinde /coquillettes au beurre ou semoule de riz Fruit
Potage ou poireau vinaigrette Sauté d'agneau galicien Flageolets Fromage Fruit	Samedi 21	Potage Pain de thon ou maïzena Compote pomme/pêche
Entrée Canard à l'orange Pomme de terre sarladaises Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 22	Potage Tarte aux légumes/salade ou semoule de blé Yaourt aux fruits

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