

Menu de la semaine

Du 2 au 8 novembre 2026

Chaque matin : pain blanc, pain gris et accompagnements variés, sauf mention sous le jour.

Lundi 02/11	Mardi 03/11 Matin : pain d'épices	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11	Samedi 07/11	Dimanche 08/11 Matin : pain gâteau
SOUPE Faubonne P Navets C S	SOUPE Céleri P Faubonne C S	SOUPE Tomate P Céleri C S	SOUPE Courgettes P Tomate C S	SOUPE Vert pré P Courgettes C S	SOUPE Butternut P Vert pré C S Entrée : Croquettes de fromage	SOUPE Légumes P Butternut C S
PLAT Omelette au gruyère Purée au céleri	PLAT Spaghetti sauce bolognaise Gruyère	PLAT Merguez Légumes du soleil Semoule	PLAT Filet américain Frites Salade de blé	PLAT Saumon grillé Sauce hollandaise Purée de butternut	PLAT Gyros de volaille Riz aux petits légumes	PLAT Cuisse de lapin aux pruneaux Chicons braisés Gratin dauphinois
DESSERT Crème vanille	DESSERT Fruits	DESSERT Fromage blanc aux fruits	DESSERT Glace	DESSERT Riz-au-lait	DESSERT Fuits	DESSERT Yaourt nature sucré
ALTERNATIVE Paupiette de veau Stoemp aux carottes	ALTERNATIVE Paupiette de veau Stoemp aux carottes	ALTERNATIVE Blanc de poulet Salsifis Purée	ALTERNATIVE Blanc de poulet Salsifis Purée	ALTERNATIVE Chipolata Chou rouge Purée	ALTERNATIVE Chipolata Chou rouge Purée	ALTERNATIVE Fish stick Epinards Purée
SOIR Rochefort Salade de poulet	SOIR Salade de chou blanc, emmental et jambon Roquefort	SOIR Edam Crème de foie	SOIR Rollmops Boursin	SOIR Reblochon Œufs à la Russe	SOIR Saucisson de cheval Fromage à tartiner	SOIR Tallegio Salade de crabe
NUIT Liégeois chocolat	NUIT Crème vanille	NUIT Crème café	NUIT Flan vanille-caramel	NUIT Fromage blanc aux fruits	NUIT Liégeois vanille	NUIT Crème caramel

Soupes : **P** Paul Demade **C** La Châtellenie **S** Sacré-Cœur