

MENUS OCTOBRE 2026

	Midi	Soir
lundi 5 Octobre	Fond Artichaut Langue de bœuf Purée Fromage Tiramisu Café	Potage Risotto au fenouil Compote
mardi 6 Octobre	Œuf mayonnaise Filet de sole Courgettes poêlées Fromage Panacotta fraises Café	Potage Jambon cru Cassolette d'endives au Maroilles Liégeois
mercredi 7 Octobre	Terrine de lapin Joue de porc Jardinière Fromage Tarte aux pommes Café	Potage Jambon à l'os Mont d'Or Pomme de terre Salade verte Fruits assortis
jeudi 8 Octobre	Céleri Rémoulade Cuisse de poulet Frites Fromage Salade de fruits Café	Potage Œuf au plat / Omelette Piperade Fromage blanc poires Spéculos crème de marron
vendredi 9 Octobre	Tomate Mozza Dos de loup Gratin de choux fleur Fromage Banane flambée Café	Potage Tian de légumes au poulet Mousse nougat
samedi 10 Octobre	Salade Niçoise Sauté de chevreuil Purée de patates douces Bavarois Café	Potage Tripes Pomme caramélisée au mascarpone
dimanche 11 Octobre	Asperges Choucroute Fromage Omelette norvégienne Café	Potage Pâtes bolognaise Petits suisse aux fruits

	Midi	Soir
lundi 12 Octobre	Concombre Foie de veau Carottes Vichy Fromage Clafoutis cerises Café	Potage Gratin de pâtes aux poireaux Mirabelles au sirop
mardi 13 Octobre	Aspic Pavé de saumon Ratatouille Fromage Tarte poire amandine Café	Potage Assortiment de charcuterie Pomme de Terre grillée Salade verte Crème café
mercredi 14 Octobre	Salade composée Tête de veau Pomme vapeur Fromage Coupe cantonnaise Café	Potage Tomate farcie Fromage blanc au miel
jeudi 15 Octobre	Pâté en croûte Bœuf bourguignon Pépinettes Fromage Sorbet Café	Potage Tortillas aux poivrons et oignons Salade verte Compote pêche fraise meringuée
vendredi 16 Octobre	Coleslaw Filet de cabillaud Purée de céleri Fromage Crumble pomme crème anglaise Café	Potage Quiche aux légumes Salade verte Fruits assortis
samedi 17 Octobre	Avocat crevettes Blanquette de veau Riz Fromage Profiterolles Café	Potage Haricots Boulettes Yaourt aux fruits
dimanche 18 Octobre	Betteraves Couscous Fromage Gauffre aux fruits	Potage Lasagne de courgettes Liégeois

MENUS OCTOBRE 2026

	Midi	Soir
lundi 19 Octobre	Sardines Pot au feu Fromage Ile flottante Café	Potage Gnocchis Brocolis Pomme au four
mardi 20 Octobre	Terrine de campagne Filet de lieu Gratin de fenouil Fromage Poire au caramel Café	Potage Œuf meurette Polenta Verrine citron meringuée
mercredi 21 Octobre	Courgette thon surimi Boudin blanc aux pommes Purée Fromage Mousse chocolat Café	Potage Quiche au fromage Salade verte Pruneaux au sirop
jeudi 22 Octobre	Macédoine Poulet Frites Fromage Choux chantilly Café	Potage Cake jambon olives tomates Salade d'endives Yaourt
vendredi 23 Octobre	Taboulé Filet de truite Epinards Fromage Salade de fruits Café	Potage Assortiment de charcuterie Raclette Salade verte Verrine forêt noire
samedi 24 Octobre	Mousse de foie Rosbeef Pomme boulangère Fromage Paris Brest Café	Potage Roulé feuilleté au saumon Salade verte Pêche melba
dimanche 25 Octobre	Salade Lyonnaise Canard à l'orange Flan de légumes tomates c Fromage Café gourmand	Potage Endives au jambon Fruits assortis

	Midi	Soir
lundi 26 Octobre	Tomate Feta Filet de bar Fondue de poireaux Fromage Crème caramel Café	Potage Tartiflette Salade verte Quetsches au sirop
mardi 27 Octobre	Œuf mayonnaise Paupiettes Petits pois carottes Fromage Poire au sirop Café	Potage Pâtes carbonara Fromage blanc au myrtilles
mercredi 28 Octobre	Poireaux vinaigrette Saucisse Lentilles Fromage Salade de fruits Café	Potage Croque Monsieur Salade verte Riz au lait
jeudi 29 Octobre	Salade piemontaise Sot l'y laisse Frites Fromage Eclair chocolat Café	Potage Fleischnaka Salade verte Crème pistache Griottine
vendredi 30 Octobre	Salade club Poisson pané Flan de courgettes Fromage Mousse citron Café	Potage Croûte aux champignons Liégeois
samedi 1 Novembre	Cervelas à l'échalotte Poule au riz Fromage Vacherin Café	Potage Œuf florentin Yaourt
dimanche 2 Novembre	Rillettes de thon Echine de porc Haricots beurre Fromage Baba au rhum Café	Potage Quiche aux poireaux Salade verte Fruits assortis