



Semaine 43

Du 19 octobre au 25 Octobre 2026

Menus	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Déjeuner	SALADE DE PERLES COMPOSÉE RISSOLETTES DE VEAU GRATIN DE BUTTERNUT FROMAGE TARTE AUX POMMES	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS CERVELLES PERSILLÉES POTATOES YAOURT AUX FRUITS COMPOTE DE PÊCHES	PIZZA ŒUFS BÉCHAMEL EPINARDS FROMAGE ABRICOTS AU SIROP	SALADE VERTE POT AU FEU GARNI POMMES DE TERRE/ CAROTTES/NAVETS FROMAGE BANANE	TERRINE DE LÉGUMES DOS DE COLIN AUX CREVETTES ROSES RIZ FROMAGE PRUNEAUX AU VIN	FRIAND SAUTÉ DE DINDONNEAU HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC FRUITS	SALADE VERTE AU CHÈVRE CHAUD RÔTI DE VEAU GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE TARTELETTE CHOCO/ CHANTILLY
Dîner	POTAGE MOUSSE DE THON/ MAYONNAISE FROMAGE FLAN PISTACHE	VELOUTÉ DE POIREAUX SALADE DE MUSEAU FROMAGE CRÈME PRALINÉE	POTAGE PÂTES AU JUS DE RÔTI FROMAGE BLANC FRUITS	POTAGE ASPIC À LA MOUSSE DE CANARD FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE DE CAROTTES ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUITS	POTAGE PANÉ TOMATE/ MOZZARELLA FROMAGE POMME CUITE	SOUPE DE VERMICELLES POITRINE ROULÉE/ MOUTARDE FROMAGE COMPOTE POMME/ COING