

SEM 42

MENU DE LA SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Menu susceptible d'être modifié

**PETIT-DÉJEUNER
COMMUN TOUS
LES JOURS**

Jus de fruit, Lait, Café,
Cacao, Thé, Pain, Confiture,
Miel, Beurre, Pâte à tartiner,
Fruits frais, Yaourt, Céréales

 **En gras les recettes Maison**

 **Viande d'origine française**

 **Plat végétarien**

 **Produits Locaux**

Fromage au choix à chaque repas

LUNDI 12

DÉJEUNER SALAD BAR

Nuggets de poissons

 **Tajine de légumes** 



 **Epinards à la crème /
Boulghour**

Fruit

DINER

Feuilleté au fromage

 **Chipolatas**
Purée

Ile flottante 

MARDI 13

DÉJEUNER SALAD BAR

Cervelas obernois /

 **Roti de porc sauce chorizo** 

Haricots verts / Macaroni semi
complète

Donut

Cake fruits rouges et amandes



DINER

Concombres

 **Boeuf à la provençale** 

Ratatouille



Fruit



MERCREDI 14

DÉJEUNER

MENU OCTOBRE ROSE

 **Verrine de betterave**

Escalope de dinde sauce

 **baies roses** 

Écrasé de patate douce 



 **Panna cotta fraise Tagada**

DINER

Perle italienne 

 **Croque monsieur**
et salade verte

Compote **croute de biscuits**

JEUDI 15

DÉJEUNER

Pâté en croute / Jambon
blanc

Cordon bleu

 **Sauté de dinde massalé** 



Riz complet **IGP** / **Purée de carottes**
miel et cumin 

Fruit

DINER

Oeufs mayonnaise

Poisson corn flakes

Farfalle

 **Tarte tatin**

VENDREDI 16

DÉJEUNER SALAD BAR

Boulettes de boeuf sauce
fromagère 



Potatoes /

Poêlée de légumes

Glace et dessert varié

BONNES VACANCES

La Provisoire

Le Secrétaire Général