

Menu Octobre 2026

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Soupe courge (2) Cordon bleu, gratin de chou-fleur & pomme de terre  (1,2,3)	Soupe Dubarry (chou-fleur) (2) Sauté de bœuf façon carbonnade, carottes, riz 	Potage carotte, coco (2) Pavé de saumon, Boullgour aux légumes, Sauce agrume  (1,2,7,8,9)	Potage cerfeuil Poulet crispy Choux-rouge, purée  (1,2,3)	Mix de légume Waterzooi de la mer Julienne de légumes Blé  (1,2,7,8,9)
Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Potage oignon Goulash porc Carotte cube, riz blanc 	Potage carotte (2) Pate à la bolognaise Fromage râpé  (1,2,3,6)	Soupe courgette Couscous végétarien  (1,6)	Mix de légumes Chipolata volaille Gratin chou-fleur et pdt  (2)	Soupe Dubarry (2,6) Brandade de poisson Courgettes grillées  (2,7,8,9)
Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Minestrone Quiche tomate & fromage crudités  (1,2,3)	Soupe Tomate (2) Escalope de dinde Frites, compote 	Soupe de maïs (2) Lasagne de poisson et légumes  (1,2,3,6,7,8,9)	Soupe st germain (Petits pois) (2) Emincée de bœuf tomate Poivron & riz 	Soupe poivron (2) Mignonette cochon Ecrasé de pomme de terre Haricots  (2)

Chaque jour nous proposons Corbeille de fruits et fromage blanc (2) ou yaourt (2) local + topping au choix
Allergènes :

- | | | | | |
|------------|-------------|--------------|--------------------|--------------|
| 1. Gluten | 4. Soja | 7. Crustacé | 10. Fruit à coques | 13. Lupin |
| 2. Lactose | 5. Moutarde | 8. Poisson | 11. Arachides | 14. Sulfites |
| 3. Œufs | 6. Céleri | 9. Mollusque | 12. Sésame | |