

MENU DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 2/11	Taboulé - Carottes râpées - Maquereaux à la tomate Cordon bleu - Coq au vin Brunoise de légumes - Pâtes Fromage ou laitage Yaourt aux fruits, compote pomme fraises ou fruit	Pizza Tempura de colin Gratin de légumes Fromage ou laitage Panacotta aux fruits rouges
MARDI 3/11	Céleri rémoulade - Betteraves rouges - Tomates / maïs Steak grillé - Kefta de bœuf Endives braisées - Purée Saint Germain Fromage ou laitage Flan caramel, ananas frais ou fruit	Avocats sauce cocktail Escalope viennoise Duo de haricots Fromage ou laitage Tarte normande
MERCREDI 4/11	Salade de lentilles cuisinées - Faisselle - Salade piémontaise Saucisse de Toulouse - Filet de saumon sauce aneth Jeunes carottes - Petits pois Fromage ou laitage Ile flottante, pruneaux au sirop ou fruit	Œufs pochés Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Smoothie aux fruits
JEUDI 5/11	Jambon blanc - Salade à l'italienne - Chou rouge Longe de porc mariné - Cuisse de pintade Champignons sautés - Purée de patates douces Fromage ou laitage Assortiment de mousse, abricots au sirop ou fruit	Radis Omelette Pommes rissolées Fromage ou laitage Coupe litchis
 VENDREDI 6/11	Pêche au thon - Salade coleslaw - Panais vinaigrette Poisson meunière - Sauté de veau Marengo Epinards à la crème - Riz bio Fromage ou laitage Banane, cocktail de fruits ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : salade verte et pamplemousse

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

Le secrétaire général



La Provisoire

