



MENU DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

Bon appétit à vous tous

« Nuées de septembre, pluies de novembre, gel en décembre. »

Sous réserve de disponibilité de produits frais, le menu est susceptible de changer.

		DEJEUNER	DINER
		JEUDI 1 ^{ER} OCTOBRE 2026	
		Salade d'endives à la vinaigrette Potée Auvergnate Assortiment de fromages et laitages Quartiers de pommes cuites parfumés au calvados et chantilly	Croque au butternut grillé, champignon, pousse d'épinard et mozzarella Salade batavia à la vinaigrette Fromage et dessert
		VENDREDI 2 OCTOBRE 2026	
LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026		Salade de pois cassés aux lardons fumés et pickles d'oignons rouges Aile de raie aux câpres Riz créole Jardinière de légumes Assortiment de fromages et laitages Fruits de saison	Potage de légumes frais Omelette nature Pommes de terre vapeur Fromage et dessert
MARDI 29 SEPTEMBRE 2026		Couscous au poulet et merguez Assortiment de fromages et laitages Ile flottante	Bouillon de légumes aux vermicelles Tarte tatin à l'endive, pomme et chèvre Salade batavia à la vinaigrette Fromage et dessert
MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026		DIMANCHE 4 OCTOBRE 2026	
		Tartinade au maquereau, oignon et cornichon Rôti de bœuf sauce au poivre vert Flageolets mijotés Carottes rondelles Assortiment de fromages et laitages Tarte au citron meringuée	Potage de légumes frais Gratin de farfalles à la dinde Fromage et dessert